

# AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADOS NA CIDADE DE MACEIÓ, AL.

Eliane Costa Souza ✉

Jany Lidia Oliveira Costa de Araujo

Cinthia Raquel de Almeida Silva

GlauCIA Charline Marques de Albuquerque

Centro Universitário CESMAC. Maceió, AL.

✉ elicosouza@hotmail.com

## RESUMO

Devido à mudança do estilo de vida da população, a procura pela alimentação em estabelecimentos comerciais tem crescido cada vez mais, trazendo a necessidade de implantação de métodos para garantir a segurança e qualidade do alimento oferecido. Para tanto foram criadas as boas práticas de manipulação que, além de garantir a qualidade e a segurança do alimento, criam um ambiente de trabalho mais eficiente e satisfatório, melhorando assim o processo produtivo. O objetivo deste estudo foi avaliar as Boas Práticas de Manipulação em serviços de alimentação localizados na cidade de Maceió/AL. Foi realizado em dois serviços de alimentação e nutrição (1 hoteleiro e 1 de uma empresa alimentícia) onde foram focadas três áreas específicas que compreenderam 42,85% de um total de 100% correspondente à Unidade de Alimentação. Para realização do diagnóstico das condições de boas práticas de manipulação foi utilizado o *checklist*. Conforme os percentuais apresentados, ambas as Unidades de Alimentação e Nutrição apresentam a classificação de médio risco de acordo com o percentual de itens atendidos. Conclui-se que a verificação contínua das Boas Práticas é uma ferramenta expressiva para diagnosticar as não conformidades do serviço e consequentemente realizar a correção adequada para que o mesmo não venha a ser um veículo de doenças transmitidas por alimentos e causar danos à saúde do consumidor.

**Palavras-chave:** Manipuladores.  
Unidade de Alimentação.  
Contaminação.

## ABSTRACT

*Due to the changing lifestyle of the population food demand in commercial establishments have grown increasingly, bringing the need to implement methods to ensure food safety and quality of food offered. To ensure the sanitary quality of foods were created handling practices, which in addition to ensuring the quality and safety of food creates a work environment more efficient and satisfactory, thereby improving the production process. The objective of this study was to evaluate good practices in handling food services located nutrition services (1 Hotel and food company 01) where they were three specific areas focused who understood 42.85 a total of 100 corresponds to the power supply unit. For diagnosis of conditions of good handling practices check list was used. As the percentages presented both units of food and nutrition present medium risk classification in accordance with the percentage of items served. It is concluded that the verification is still of good practices is a significant tool to diagnose the non-conformity of the service and consequently perform the appropriate correction so that it will not be a vehicle for foodborne diseases and damage the health of the consumer*

**Keywords:** Manipulative. Power supply unit. Contamination.

## INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) são estabelecimentos que produzem e distribuem alimentos para coletividades, que têm como finalidade a produção de

refeições, com valor nutricional e higienicossanitário adequado, atendendo assim às necessidades nutricionais de seus clientes e auxiliando na construção de hábitos alimentares (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2007).

Devido à mudança do estilo de vida da população, a procura pela alimentação em estabelecimentos comerciais tem crescido cada vez mais, trazendo a necessidade de implantação de métodos para garantir a segurança alimentar e a qualidade do alimento oferecido (NUNES, 2003).

De acordo com a definição da Organização Mundial para Alimentação (FAO), segurança alimentar é “a situação na qual toda população tem pleno acesso físico e econômico a alimentos seguros e nutritivos que satisfaçam as suas necessidades e preferências nutricionais, para levar uma vida ativa e saudável” (FAO, 2005, p.1).

Segundo Mezomo (2002), para que haja um aumento da eficiência e produção dos funcionários é necessária uma alimentação adequada, com eficiente controle em todo processo, que vai desde a compra até a distribuição dos alimentos para consumo. Durante o processo de produção até o produto final dos alimentos, eles estão expostos à contaminação por agentes químicos, físicos e microbiológicos que, quando ingeridos podem comprometer a saúde da população (GOMES, 2004).

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) são síndromes que ocorrem pela ingestão de alimentos contaminados por micro-organismos

patogênicos, que podem causar tanto sintomas mais leves como mais graves, tais como: dor no estômago, náuseas, diarreia, febre, desidratação grave e diarreia sanguinolenta (OLIVEIRA et al., 2010).

Atualmente, as empresas que trabalham no ramo de alimentação têm uma grande preocupação quanto à qualidade da alimentação ofertada, fazendo assim uso de técnicas de segurança para garantir o padrão do alimento.

Conforme Souza (2005), para garantir a qualidade sanitária dos alimentos foram criadas as boas práticas de manipulação que, além de garantir a qualidade e a segurança do alimento, criam um ambiente de trabalho mais eficiente e satisfatório, melhorando assim o processo produtivo.

As Boas práticas de Manipulação (BPM) são compostas por um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio dos alimentos para que assim possam garantir uma alimentação segura e de qualidade (RÊGO, 2004). De acordo com a RDC nº 216 (BRASIL, 2004), as boas práticas de manipulação foram criadas para garantir a qualidade higienicossanitária, para que, desta forma, proporcionem à população proteção contra as doenças provocadas por alimentos contaminados. As Boas práticas de Manipulação são medidas que devem ser aderidas pelas empresas que manipulam alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios.

A não adoção das Boas Práticas pode levar a sérias consequências aos estabelecimentos e dificultar a garantia da segurança do alimento para o consumidor, sabendo que a ocorrência de surtos, através de alimentos inseguros do ponto de vista higienicossanitário, pode resultar em muitas consequências para os clientes e, principalmente, para as empresas (SENAC, 2001).

Diante da importância do tema, este trabalho teve como objetivo avaliar as condições de boas práticas de manipulação em serviços de alimentação, para diagnóstico da situação, a fim de garantir o fornecimento de alimentos seguros.

## MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional realizado em dois serviços de alimentação e nutrição (1 hoteleiro e 1 de uma empresa alimentícia) onde foram focadas três áreas específicas que compreenderam 42,85% de um total de 100% correspondente a Unidade de Alimentação. Para realização do diagnóstico das condições de boas práticas de manipulação foi utilizado *checklist* baseado na RDC nº 216/2004.

Foi analisado um total de 55 itens, divididos em: Edificação, instalações e equipamentos (n=16), Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (n=7), Manipuladores (n=7), Preparação do alimento (n=20), Exposição ao consumo do alimento preparado (n=5).

Após a aplicação do *checklist*, foram tabulados os dados no programa Excel para construção do diagnóstico

**Tabela 1** - Base para a classificação do serviço de alimentação de acordo com o percentual de itens atendidos, segundo a RDC nº 275/2002 da ANVISA.

	CLASSIFICAÇÃO	% DE ITENS ATENDIDOS
Grupo 1	Baixo Risco	76 a 100
Grupo 2	Médio Risco	51 a 75
Grupo 3	Alto Risco	0 a 50

Fonte: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2002

e classificação das boas práticas das duas empresas, de acordo com os parâmetros da RDC nº 275/2002. Conforme tabela 1.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conforme demonstrado na Tabela 2, a Unidade Hoteleira apresentou maior percentual de inadequação em comparação à Unidade da Empresa Alimentícia para o bloco Edificação, instalações e equipamentos.

Foi observado na Empresa alimentícia que o piso e a parede não estavam em boas condições de conservação, havendo pontos em que estes estavam quebrados e apresentavam rachaduras em quase toda área. Na unidade Hoteleira, foi encontrada outra realidade, os pisos e as paredes estavam em bom estado de conservação. Com relação aos pisos, estes devem facilitar a apropriada higienização sendo lisos, resistentes, drenados com declive e impermeáveis (BRASIL, 2002).

A Portaria nº 327/97-MS (BRASIL, 1997) estabelece que os pisos devam ser de materiais resistentes ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes não podendo apresentar rachaduras, e devem facilitar a limpeza e a desinfecção. No entanto, foi verificada nesta mesma área, na

Unidade Hoteleira, a inexistência de barreiras físicas entre as atividades, aumentando assim o risco de contaminação; o sistema de climatização não estava em bom estado de conservação e não havia a manutenção periódica desses equipamentos. O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada (BRASIL, 2004).

Não existem produtos destinados à higiene pessoal nas instalações sanitárias, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclável ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Em um estudo feitos por Souza et al. (2009) também foi verificada a ausência de antisséptico, ou sabonete líquido inodoro e a presença de lixeiras dotadas de tampa, porém, com acionamento manual.

No bloco de Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios da Unidade Hoteleira foram encontrados 100% de conformidade em comparativo com a Unidade de Alimentação e Nutrição, que apresentou 14% de não conformidade,

como se observa na Tabela 2. Na Empresa alimentícia foi observada a não existência dos POPs ou rotinas impressas que descrevam detalhadamente o procedimento, a frequência e a indicação dos produtos para os procedimentos higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

Em relação à manipulação de alimentos, foi verificado que na Empresa alimentícia 43% (n=3) dos itens estão em não conformidade, percentual maior se comparado com a Unidade Hoteleira, que apresenta 20%, como demonstra a Tabela 2. As mãos dos manipuladores podem veicular micro-organismos patógenos, por isso é necessária a lavagem correta das mãos, antes da elaboração de alimentos crus e cozidos (MONTEIRO, 2001). Na Unidade Hoteleira foi verificado que o manipulador, ao chegar ao trabalho e antes e após a manipulação do alimento, não realizava a higienização das mãos, além disso, os manipuladores falavam desnecessariamente e cantavam durante suas atividades, comprometendo assim a integridade do alimento. A mesma realidade foi encontrada na empresa alimentícia. Para Freitas et al. (2006), o programa de treinamento para capacitação dos manipuladores significa não apenas contribuir para

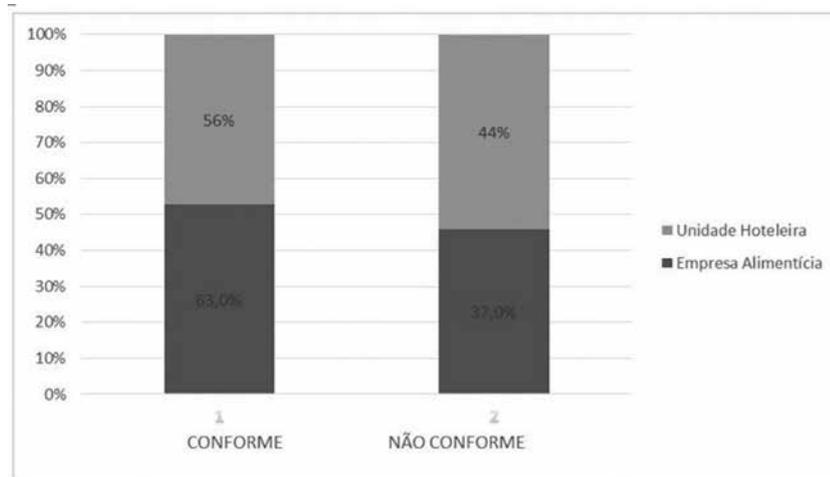
**Tabela 2-** Percentuais de conformidades e não conformidades por blocos avaliados dos Serviços de Nutrição da Unidade Hoteleira e Empresa alimentícia.

ÍTEMS AVALIADOS	Unidade Hoteleira		Empresa Alimentícia	
	C	NC	C	NC
1. Edificação, instalações e equipamentos,	75	25	94	6
2. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.	100	0	86	14
3. Manipuladores	71	29	57	43
4. Preparação do Alimento	85	15	86	14
5. Exposição ao consumo do alimento preparado	60	40	80	20

C= Conforme/ NC= Não conforme

Fonte: Dados da Pesquisa

**Gráfico1-** Percentual geral de adequação e não adequação dos blocos avaliados em ambas as Unidades de Alimentação e Nutrição.



Fonte: Dados da Pesquisa

qualidade higienicossanitária, mas auxilia na melhoria de técnicas de trabalho e métodos utilizados.

De acordo com a Portaria nº 326/97-MS, o manipulador de alimento deve lavar as mãos antes do iniciar suas atividades no trabalho, após o uso do sanitário e sempre que for necessário. A Portaria nº 326/97-MS também estabelece que, nas áreas de manipulação de alimentos, deve ser proibida qualquer ação desnecessária que possa levar à contaminação de alimentos, como: comer, fumar, tossir ou outras práticas anti-higiênicas (BRASIL, 1997).

Os funcionários que manipulavam alimentos crus não realizavam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados. A mesma realidade foi vista na empresa alimentícia. Em um estudo feito por Cruz et al. (2003) foi verificada, nos resultados encontrados, uma inadequada condição higienicossanitária dos manipuladores. As mãos dos manipuladores são veículos de contaminação, podendo comprometer a saúde dos consumidores, levando a intoxicações alimentares. Por isso é necessária a lavagem correta das mãos antes da elaboração de

alimentos crus e cozidos.

Na Unidade Hoteleira, os óleos utilizados para frituras eram reutilizados diversas vezes, não sendo realizado o descarte. Em um estudo feito numa cozinha industrial no Rio Grande do Sul também foi verificada a reutilização de óleo de forma inadequada (NUNES, 2009).

Os alimentos preparados, que eram armazenados sob refrigeração ou congelamento, não apresentavam as informações de data de preparo e prazo de validade, como também a temperatura de armazenamento não era monitorada e registrada em planilha. Na unidade hoteleira, os manipuladores não realizavam a antissepsia adequada das mãos e nem sempre faziam uso de luvas descartáveis. Foi verificada a mesma inadequação na empresa alimentícia com 20% de não conformidade.

Também foram verificadas, na Unidade Hoteleira, inadequações quanto ao monitoramento de temperatura de equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados. Em estudo de Souza et al. (2012), em um serviço de alimentação, também não existiam registros de manutenção

preventiva da temperatura. Foi verificado que nos 5 blocos analisados na Unidade Hoteleira, apenas um dos itens apresentou 100% de conformidade, que foi o item Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios conforme Tabela 1.

De acordo com os dados coletados e tabulados no *checklist* avaliativo, observou-se que, dos 55 itens verificados inseridos nos 05 blocos, a empresa alimentícia apresentou 35 itens (63%) em conformidade e 20 itens (37%) em não conformidade. Em comparação com a unidade hoteleira, dos 55 itens avaliados, foram encontrados 31 (56%) em conformidade e 24 (44%) em não conformidade. Estes dados podem ser melhores comparados no Gráfico 1.

Conforme os percentuais apresentados, ambas as Unidades de Alimentação e Nutrição apresentam a classificação de médio risco de acordo com o percentual de itens atendidos, segundo a RDC 275/2002 da ANVISA (BRASIL, 2002).

Em um estudo sobre Avaliação das Boas Práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição, no Município de Contagem/MG, realizado por Freitas et al. (2011), observou-se que nenhum dos itens avaliados obteve 100% de conformidade, classificando a unidade no grupo 2, com médio risco, sendo encontrado o mesmo resultado do presente estudo. Em outro estudo avaliando uma Unidade de Alimentação, Freitas et al (2008), verificaram adequação em 28 itens (16,4%), classificando a unidade em estudo como de alto risco.

## CONCLUSÃO

Conforme os percentuais apresentados, ambas as Unidades de Alimentação e Nutrição apresentam a classificação de médio risco, de acordo

com o percentual de itens atendidos. Conclui-se que a verificação contínua das Boas Práticas é uma ferramenta expressiva para diagnosticar as não conformidades do serviço e, conseqüentemente, realizar a correção adequada para que o mesmo não venha a ser um veículo de doenças transmitidas por alimentos e causar danos à saúde do consumidor.

## REFERÊNCIAS

- ABREU, ES; SPINELLI, MGN; PINTO, AS. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 2. ed. São Paulo: Metha Ltda., 2007.
- BADARO, LCA. **Boas Práticas Para Serviços de Alimentação: Um estudo em Restaurantes Comerciais do Município de Ipatinga, Minas Gerais**, 2007. Dissertação para conclusão de pós-graduação do curso de Ciência da Nutrição da Universidade Federal de Viçosa, 2007. Disponível em: [http://www.tede.ufv.br/tedesimplificado/tde\\_arquivos/34/TDE-2007-07-10T134714Z-634/Publico/01%20-%20capa\\_capitulo%203.pdf](http://www.tede.ufv.br/tedesimplificado/tde_arquivos/34/TDE-2007-07-10T134714Z-634/Publico/01%20-%20capa_capitulo%203.pdf). Acesso em: 20 out. 2014
- BRASIL, Ministério da Saúde. **Portaria n. 326 de 97- Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicó-Sanitária e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtoras/Indústrias de Alimentos**. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/430b804745808a8c95dc3fbc4c6735/Portaria+SVS-MS+N.+326+de+30+de+Julho+de+1997.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 10 fev 2015.
- \_\_\_\_\_. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **DOU**, Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.
- \_\_\_\_\_. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores. RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. **DOU**, Poder Executivo, de 23 de outubro de 2003.
- CARDOSO, R et al. Unidades de alimentação e nutrição em cantinas da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Rev Nutr**, Campinas, v.18, n.5, p.669-680, 2005. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S141552732005000500010&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S141552732005000500010&script=sci_arttext). Acesso em: 20 out. 2014.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF UNITED NATIONS; ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (FAO/OMS). **Garantir a qualidade e a inocuidade dos alimentos nas pequenas e médias empresas alimentares**. Trabalho apresentado na Conferência Regional FAO/OMS sobre Inocuidade dos Alimentos em África, Harare, 2005. Disponível em: <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/meeting/009/af078p.pdf>. Acesso em: 10 set.2014.
- FERREIRA, S; FREITAS, AS; OLIVEIRA, M. Avaliação das Boas Práticas em cantina Universitária. 2007. Série: **Ciências da Saúde**, Santa Maria, v.8, n.1. Disponível em: <http://sites.unifra.br/Portals/36/CSAUDE/2007/avaliacao.pdf>. Acesso em: 15 fev. 2015.
- FREITAS, J et al. Avaliação das Boas Práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição no Município de Contagem-MG. **Alim Nutr**, Araraquara, v.22, n.3, p.479-487, jul/set 2011. Disponível em: <http://servbib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/1715/1150>. Acesso em: 7 maio 2015.
- FREITAS, J et al. Avaliação das Boas Práticas de Manipulação em Unidade de Alimentação Escolar. **Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.** = J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v.33, n.3, p.123-138, dez. 2008. Disponível em: <http://www.revistanutrire.org.br/files/v33n3/v33n3a10.pdf>. Acesso em: 8 maio 2015.
- FREITAS, A et al. Importância de Treinamento de Manipuladores em Boas Práticas. 2006. Série: **Ciências da Saúde**, Santa Maria, v.7, n.1, p.91-99. Disponível em: <http://sites.unifra.br/Portals/36/CSAUDE/2006/importancia.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2015.
- GOMES, P. **Avaliação do Processo de Implantação de Boas Práticas de Manipulação**. 2004. Trabalho de conclusão de curso (Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar) - Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília, 2004.
- MEZOMO, I. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. 5. ed. São Paulo: Manole Ltda., 2002. Disponível em: [http://bdm.unb.br/bitstream/10483/558/1/2004\\_PatriciaMachadoGomes.pdf](http://bdm.unb.br/bitstream/10483/558/1/2004_PatriciaMachadoGomes.pdf). Acesso em: 10 abr. 2015.
- OLIVEIRA, A et al. Doenças Transmitidas Por alimentos, Principais Agentes Etiológicos e Aspectos Gerais: Uma Revisão. **Rev HCPA**, v.30, p.279-285, 2010.
- RÊGO, C. **Qualidade e Segurança de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição**. 2004. 152 f. Tese (Pós-graduação em Nutrição). Departamento de Nutrição, Universidade Federal, Pernambuco, 2004. Disponível em: <http://www.liber.ufpe.br/teses/arquivo/20040928142514.pdf>. Acesso em: 20 fev. 2015.
- SOUZA, LR. **A Manipulação Inadequada dos Alimentos: Fator de Contaminação**. São Paulo. v.1. n.1.p.1-5, 2005.