

APLICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM RESTAURANTES E LANCHONETES LOCALIZADOS EM INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DE SALVADOR, BA.

Rose M. Feliciano Dias ✉

Isabella Costa Bandeira dos Santos

Centro Universitário Estácio da Bahia. Salvador, BA.

✉ rose.dias@estacio.br

RESUMO

O objetivo da pesquisa foi diagnosticar os procedimentos de boas práticas executados por manipuladores de alimentos em restaurantes e lanchonetes localizados na área interna de uma IES em Salvador, Bahia. Trata-se de um estudo do tipo transversal realizado no período de março a junho de 2016, cuja amostra foi constituída por sete estabelecimentos sendo cinco lanchonetes (franquiada, não franquiada) e dois restaurantes. Foi utilizada, como instrumento de coleta, uma lista de checagem baseada nos critérios estabelecidos pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e dividida em seis blocos para verificação de vestuário, asseio pessoal, hábitos higiênicos, estado de saúde, atendimento ao cliente e área de resíduo. A classificação geral para os parâmetros avaliados foi baseada nos percentuais estabelecidos pela Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Pode-se concluir que treinamento em boas práticas para produção de alimentação deverá ser ponto de partida para proprietários e manipuladores de alimentos, dos estabelecimentos pesquisados, com o propósito de preservar a saúde do consumidor e a manutenção do estabelecimento no mercado.

Palavras-chave: Boas Práticas. Lanchonetes. Treinamento.

ABSTRACT

The objective of the research was to diagnose the procedures of good practices implemented by food handlers at restaurants and cafeterias located in

the inner area of an HEI in Salvador - Bahia. This is a cross-sectional study conducted from March to June 2016, whose sample was composed of seven establishments including five cafeterias (franquiada not franquiada) and two restaurants. It was used as a collection tool, a checklist based on criteria established by Resolution RDC No. 216 of 15 September 2004 and divided into six blocks for clothing check, personal hygiene, hygiene habits, health status, customer service and residual area. The overall rating for the evaluated parameters was based on percentages established by the Resolution - RDC No. 275 of 21 October 2002. It can be concluded that training in good practices for food production should be the starting point for owners and food handlers, of the establishments surveyed, in order to preserve consumer health and maintenance of the property market.

Keywords: Good practices. Cafeterias. Training.

INTRODUÇÃO

Pesquisas revelam que poucos registros de doenças transmitidas por alimentos são efetuados nos órgãos de vigilância sanitária, constatando-se que existe de fato uma subnotificação mundial, embora haja um aumento considerável dos casos (OLIVEIRA et al., 2010). “A garantia da segurança dos alimentos tem sido discutida e, assim, estudos sobre condições higiênicas e práticas de manipulação e preparo de alimentos são pertinentes” (SILVA et al., 2015, p.799)

Sabe-se que a frequência do consumo de refeições fora do lar foi desencadeada devido às alterações que ocorreram no estilo de vida das pessoas. O estabelecimento por sua vez necessita garantir ao seu cliente

a execução das boas práticas desde a produção da matéria-prima até o seu consumo (BIAZZOTTO; RIBEIRO; MARQUETTI, 2016).

De acordo com a RDC nº 216/2004 boas práticas são “procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higienico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária” (BRASIL, 2004).

Em estudo realizado por Reolon e Silva (2009), todos os estabelecimentos apresentavam algum tipo de não conformidade, destacando-se uniforme incompleto, cabelos soltos, calçado inadequado, utilização de adornos, ausência de lavatórios exclusivos, ausência de treinamento eficaz para os manipuladores de alimentos, entre outros.

Em pesquisa realizada em 20 restaurantes comerciais de Farroupilha/RS, concluiu-se que os proprietários dos estabelecimentos conheciam muito pouco sobre os procedimentos de boas práticas para produção de refeições, alguns anos após a RDC Nº 216/2004 ter sido publicada (MALINVERNO; FRANCISCO; ROSA, 2009).

Siqueira, Rodrigues e Rossi (2009) pesquisaram 40 lanchonetes e verificaram que, de modo geral, estas não possuíam requisitos necessários para produção de lanches, necessitando que, tanto proprietários quanto manipuladores, se adequem às boas práticas de produção.

Para que o treinamento surta efeito considera-se necessário o conhecimento aprofundado da relação do manipulador com o seu ambiente de trabalho visando utilizar uma metodologia que possa efetivar a melhoria necessária nas práticas de manipulação de alimentos (SOARES; ALMEIDA; LAROSA, 2016).

Valiati et al. (2016) complementam afirmando que, além de um

programa constante de treinamento para os manipuladores, a fiscalização pelos órgãos competentes é necessária para avaliar e garantir a execução das boas práticas na produção de refeições e assim proteger os clientes.

Estudo revela que a presença de um responsável técnico habilitado é essencial para a execução das boas práticas na produção de refeições além da fiscalização pois, da amostra com 105 estabelecimentos comerciais pesquisados, apenas 33% possuíam responsável técnico e com formação variada, podendo dificultar as medidas adotadas para segurança dos alimentos (CAVALLI et al., 2010).

Diante desse contexto o objetivo desta pesquisa foi diagnosticar os procedimentos de boas práticas executados por manipuladores de alimentos em restaurantes e lanchonetes localizados na área interna de uma IES em Salvador, Bahia.

MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa desenvolvida foi do tipo transversal realizada no período de março a junho de 2016, em restaurantes e lanchonetes localizados na área interna de uma IES em Salvador, Bahia. A amostra foi constituída por sete estabelecimentos divididos em três categorias. Os estabelecimentos da primeira categoria são três lanchonetes não franquizadas, a segunda são duas lanchonetes pertencentes a franquias e a terceira categoria dois restaurantes.

Foi utilizada, como instrumento de coleta, uma lista de checagem baseada nos critérios estabelecidos pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e dividida em seis blocos para verificação de vestuário, asseio pessoal, hábitos higiênicos, estado de saúde, atendimento ao cliente e área de

resíduo. A classificação geral para os parâmetros avaliados foi baseada nos percentuais estabelecidos pela Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que estabelece como pertencente ao GRUPO 1 quem atende de 76 a 100% dos itens, GRUPO 2 de 51 a 75% e GRUPO 3 de 0 a 50% de atendimento dos itens. A análise estatística foi realizada de forma descritiva utilizando-se o programa Microsoft Excel como recurso para formatar ilustração.

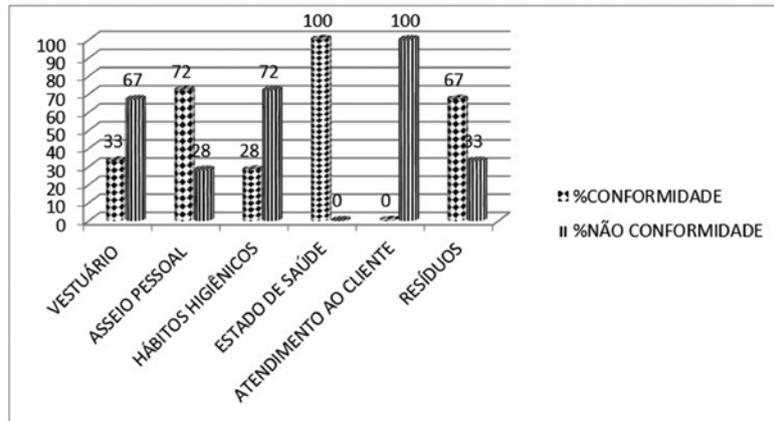
RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com a metodologia aplicada, pôde-se verificar que nenhuma das categorias de estabelecimentos, Lanchonetes, Restaurantes e Lanchonetes Franquiadas foram classificadas como pertencentes ao Grupo 1, ou seja, com 76 a 100% de atendimento aos critérios de boas práticas para manipulação de alimentos, de acordo com o parâmetro adotado (BRASIL, 2002).

Os três estabelecimentos pertencentes à categoria Lanchonete obtiveram apenas 48% de adequação das boas práticas executadas por manipuladores, classificando-se no Grupo 3, que estabelece o parâmetro de 0 a 51% de conformidade.

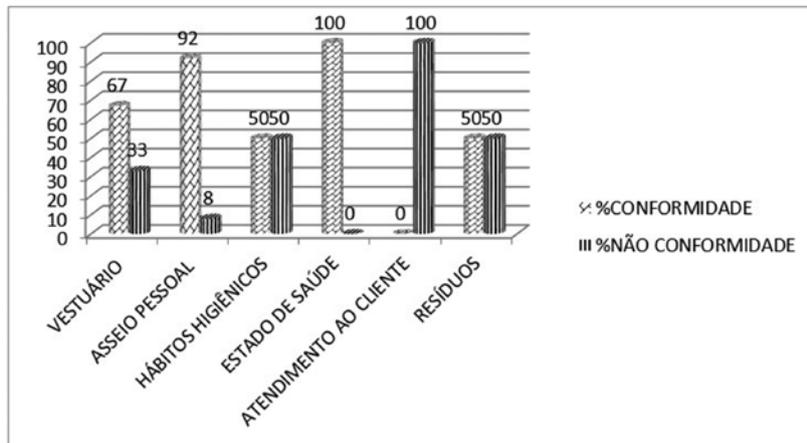
Observou-se que o pior desempenho foi com relação aos funcionários responsáveis pelo recebimento de cartões ou dinheiro, que também manipulavam alimentos ou líquidos embalados ou desembalados; seguido pelos hábitos higiênicos, destacando-se os procedimentos que levam à contaminação cruzada: polegares ou mãos entram em contato direto com o alimento e a não execução da antissepsia das mãos. No item vestuário, a cor do uniforme foi a maior inconformidade, pois todos os estabelecimento não seguem o estabelecido em legislação (BRASIL, 2004), optando por cor escura.

Gráfico 1 – Perfil das boas práticas executadas por manipuladores de alimentos de lanchonetes internas de uma IES em Salvador, BA.



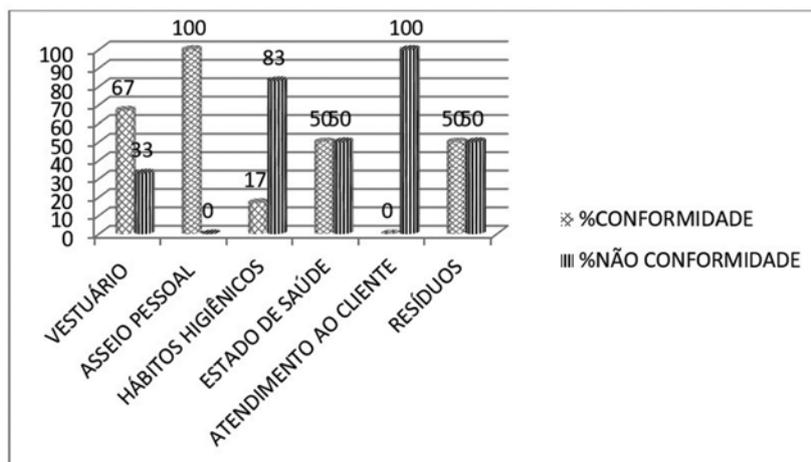
Fonte: Lista de checagem observacional, 2016.

Gráfico 2 – Perfil das boas práticas executadas por manipuladores de alimentos de lanchonetes internas (franquia) de uma IES em Salvador, BA.



Fonte: Lista de checagem observacional, 2016.

Gráfico 3 – Perfil das boas práticas executadas por manipuladores de alimentos de restaurantes internos de uma IES em Salvador, BA.



Fonte: Lista de checagem observacional, 2016

Embora a RDC nº 2016/2004, que trata das boas práticas para produção de alimentação, esteja em vigor há muitos anos, a adoção e consequente adequação dos estabelecimentos não ocorreu (SANTOS; RANGEL; AZEREDO, 2010).

Os outros dois estabelecimentos que são lanchonetes, mas pertencem a uma franquia americana e uma brasileira, obtiveram um resultado melhor com 56% de adequação, ficando classificados como pertencente ao Grupo 2, que

estabelece de 51 a 75% de conformidade.

Embora com um porte financeiro maior que as lanchonetes locais, serviços e produtos padronizados, verifica-se coincidência em não conformidade com a manipulação

Quadro 1 – Critérios de avaliação das categorias de estabelecimento que fornecem lanches e refeições na área interna de uma IES em Salvador, BA.

CRITÉRIOS	Lanchonetes		Restaurantes		L. Franquia	
	C %	NC%	C%	NC%	C%	NC%
VESTUÁRIO						
Uniforme de cor clara, adequado à atividade e exclusivo.	0	100	50	50	0	100
Uniformes limpos e em adequado estado de conservação	67	33	100	0	100	0
Calçados fechados	33	67	50	50	100	0
ASSEIO PESSOAL						
Mãos limpas	67	33	100	0	100	0
Unhas curtas	67	33	100	0	100	0
Unhas sem esmalte	67	33	100	0	100	0
Sem adornos	33	67	100	0	100	0
Gênero masculino barbeado	100	0	100	0	100	0
Cabelos protegidos	100	0	50	50	100	0
HÁBITOS HIGIÊNICOS						
Antissepsia das mãos	33	67	50	50	0	100
Espirram sobre os alimentos ou tosse ou cheiram	100	0	100	0	100	0
Manipulam dinheiro ou praticam outros atos	0	100	50	50	0	100
Utensílios ou luvas descartáveis para manipulação de alimentos	33	67	50	50	0	100
Polegares ou mãos entram em contato direto com o alimento	0	100	50	50	0	100
Contaminação cruzada (abrem portas, tocam em bancadas, etc.)	0	100	0	100	0	100
ESTADO DE SAÚDE						
Afecções cutâneas; sintomas e infecções respiratórias, oculares.	100	0	100	0	50	50
ÁREA DE ATENDIMENTO AO CLIENTE						
Recebimento dinheiro, manipulam alimentos ou líquidos embalado ou desembrados	0	100	0	100	0	100
ÁREA DE RESÍDUOS						
Coletor de resíduo com tampa e pedal	67	33	100	0	50	50

de dinheiro e alimentos, hábitos higiênicos, um pouco melhor em asseio pessoal e vestuário, porém inferior à exigência de coletor de resíduo com tampa e pedal (Gráfico 2). Pode-se afirmar, portanto, sobre o manipulador de alimentos, que não basta somente passar por treinamento em boas práticas de produção de alimentos, mas aprender tais conhecimentos e entender que o seu desempenho nesse campo pode atuar como um propagador ou inibidor de toxinfecções (MUNHOZ; PINTO; BIONDI, 2008).

Os estabelecimentos, que executam o papel de restaurante na área interna da IES, conseguiram a classificação no Grupo 2, com 69% de adequação, e melhor performance entre os três times, pesquisados. O melhor desempenho ocorreu no bloco de asseio pessoal, embora o pior tenha sido verificado em hábitos higiênicos, em relação às outras duas categorias (Gráfico 3).

O desempenho de cada categoria de estabelecimento pode ser verificado no Quadro 1, que detalha os critérios observados em seis blocos, que contemplam as boas práticas.

Ficou evidente, neste estudo, a importância do treinamento e monitoramento das atividades executadas pelos manipuladores. Santos, Rangel e Azeredo (2010) enfatizam que a capacitação dos manipuladores em boas práticas é o item mais significativo para o processo de produção de alimentos visto que estão vinculados a todos os procedimentos.

Autores concordam que “se o manipulador estiver em boas condições de saúde e for bem treinado quanto aos hábitos de higiene, o risco de transmitir doenças através dos alimentos para o consumidor será bem menor, melhorando, assim, a qualidade dos alimentos servidos à população” (PANZA; SPONHOLZ, 2008, p. 46).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se concluir que treinamento em boas práticas para produção de alimentação deverá ser ponto de partida para proprietários e manipuladores de alimentos, dos estabelecimentos pesquisados, com o propósito de preservar a saúde do consumidor e a manutenção do estabelecimento no mercado.

REFERÊNCIAS

- BLAZZOTTO, CB; RIBEIRO, L; MARQUETTI, C. Implantação de Boas práticas de manipulação em um restaurante de São Bernardo do Campo. **Rev Hig Alimentar**, São Paulo, v. 30, n.254-255, p.51-55, mar/abr, 2016
- BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Republicada no **DOU**; Poder Executivo, de 06 de novembro de 2002.
- BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **DOU**; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.
- CAVALLI, SB et al.. Segurança Alimentar em Restaurantes Comerciais: Visão e Ações dos Gestores. **Nutrição Profissional**, ano V, n.29, p.56-60, abr/maio/jun. 2010.
- MUNHOZ, PM; PINTO, JPAN; BIONDI, GF. Conhecimento sobre Boas Práticas por parte dos Manipuladores de Alimentos na Rede Municipal de Ensino – Botucatu, SP. **Rev Hig Alimentar**, São Paulo, v.22, n.166/167, p.29-31, nov/dez, 2008.
- OLIVEIRA et al. Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. **Rev HCPA**, v.30, n.3, p.279-285, 2010
- PANZA, SGA; SPONHOLZ, TK. Manipulador de Alimentos: Um Fator de Risco na Transmissão de Enteroparasitoses? **Rev Hig Alimentar**, São Paulo, v.22, n.158, p.42-47, jan/fev, 2008.
- SANTOS, MOB; RANGEL, VP; AZEREDO, DP. Adequação de Restaurantes comerciais as boas práticas. **Rev Hig Alimentar**, São Paulo, v.24, n.190/191, p.44-49, nov/dez 2010
- SILVA et al. Boas práticas na manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Demetra**, v.10, n.4, p.797-820, 2015.
- SIQUEIRA, KS; RODRIGUES, GKD; ROSSI, CF. Verificação das boas práticas de fabricação em lanchonetes do hipercentro de Belo Horizonte. **Rev Hig Alimentar**, São Paulo, v.25, n.198/199, p.31-35, jul/ago, 2009.
- SOARES, LS; ALMEIDA, RCC; LARROZA, IN. Conhecimento, atitudes e práticas dos manipuladores de alimentos e segurança dos alimentos: uma revisão sistemática. **Rev Hig Alimentar**, São Paulo, v.30, n.256-257, p.71-76, maio/jun.2016.
- VALIATI et al. Avaliação do conhecimento em higiene de manipuladores de alimentos capacitados para restaurantes self-service em Uberlândia – MG. **Rev Hig Alimentar**, São Paulo, v.30, n.252/253, p. 42-46, jan/fev 2016.