AVALIAÇÃO E CATEGORIZAÇÃO DO RISCO SANITÁRIO DE LANCHONETES UNIVERSITÁRIAS ANTES E APÓS ORIENTAÇÕES TÉCNICAS.

Larissa Rayanne Ribeiro Moreira

Gilciléia Inácio de Deus

Pontifícia Universidade Católica de Goiás. Escola de Ciências Sociais e da Saúde. Goiânia, GO.

l.rayanne@hotmail.com

RESUMO

Em maio de 2013, a Portaria nº 817 aprovou o projeto-piloto criado pela ANVISA para categorizar o perfil sanitário dos serviços de alimentação para a Copa do Mundo de 2014 no Brasil. Baseado neste método de categorização, o presente estudo objetivou categorizar o risco sanitário das lanchonetes, orientar os responsáveis por meio de material técnico impresso e, em seguida, realizar nova categorização para avaliar a implantação de Boas Práticas de Manipulação. Participaram da pesquisa seis lanchonetes universitárias de uma Universidade de Goiânia, Goiás. Dados obtidos a partir das visitas de acompanhamento e entrega de material educativo/informativo, mostraram que intervenções visuais e impressas, com o objetivo de orientar as boas práticas de manipulação, não alteraram a categorização do risco sanitário dos estabelecimentos.

Palavras-chave: *Manipulação de alimentos. Higiene. Segurança dos alimentos.*

ABSTRACT

In May 2013, Ordinance No. 817 approved the pilot project created by ANVISA to categorize the health profile of food services for the World Cup 2014 in Brazil. Based on this categorization method, this study aimed to categorize the health risk of cafeterias, target them for printed technical material and then perform new categorization to evaluate the implementation of Good Handling Practices. The participants were six university cafeterias of the University of Goiânia - Goiás. Data from the follow-up visits and delivery of educational material / information showed that visual and printed interventions, in order to guide the good handling practices did not change categorization of the health risk of establishments.

Keywords: *Food handling. Hygiene. Food safety.*

INTRODUÇÃO

A intensa urbanização e o distanciamento entre casa, trabalho e local de estudo trouxeram a necessidade de se alimentar fora de casa e uma maior demanda por serviços de alimentação (MEDEIROS et al., 2013).

Com o crescimento no número de estabelecimentos alimentícios, casos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) passaram a ocorrer com maior frequência. As DTA ocorrem quando micro-organismos prejudiciais à saúde são transmitidos ao homem por meio do alimento. Desta maneira, as DTA podem ser consideradas como um problema de saúde pública importante para os manipuladores de alimentos (MULLER, 2011).

Os serviços de alimentação devem ser dotados de rigorosas práticas higiênicas a fim de garantir um alimento seguro. O não cumprimento das boas práticas resulta num veículo de transmissão das doenças de origem alimentar, conforme apresentado por Chouman et al. (2010). A garantia da qualidade do alimento é apontada ainda por Ebone et al. (2011) como imprescindível. Esses autores sugerem que sejam adotadas medidas de controle desde a origem

até o consumo do alimento, implantando as boas práticas como forma mais eficaz na redução dos riscos de origem alimentar.

Considerando a necessidade de implantação do controle sanitário na área de alimentação, tendo em vista a saúde do consumidor, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 que regulamenta as boas práticas nos serviços de alimentação. Essa resolução tem como ferramentas de trabalho o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (BRASIL, 2004).

Para Aguiar et al. (2011), as lanchonetes devem apresentar um espaço físico e condições adequadas, sendo instalada em locais que atendam às normas preconizadas pela vigilância sanitária. Muller (2011) acrescenta a necessidade de treinamentos e capacitações aos envolvidos nos processos de produção alimentar. Visto que os procedimentos de boas práticas de manipulação de alimentos têm a finalidade de evitar a contaminação por agentes físicos, químicos ou biológicos.

A Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA e o Manual da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC) são exemplos de materiais técnicos elaborados para orientar os profissionais quanto à execução das Boas Práticas de Manipulação.

Em maio de 2013, a Portaria nº 817 aprovou o Projeto Piloto criado pela ANVISA para categorizar o perfil sanitário dos serviços de alimentação para a Copa do Mundo de 2014 no Brasil. Para orientar os profissionais quanto à categorização foi criado o Material de apoio para serviços de alimentação (BRASIL, 2013).

De acordo com a Portaria em questão, sugere-se ainda a necessidade de aprimorar esse tipo de serviço em lanchonetes para que os consumidores conheçam a qualidade sanitária do serviço de alimentação. A possibilidade de estabelecer estratégias de avaliação e comunicação dos riscos se torna necessária para facilitar o entendimento do consumidor sobre um alimento seguro (BRASIL, 2013).

Diante do exposto, esta pesquisa propôs categorizar o risco sanitário de lanchonetes, promover orientação por meio de material técnico e, em seguida, realizar nova categorização para avaliar a implantação de Boas Práticas de Manipulação.

MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional analítico, realizado em seis lanchonetes de uma Universidade de Goiânia, Goiás. Na primeira etapa, foi realizada uma visita técnica com duração de duas horas. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da PUC/GO, parecer nº 1.449.814 de 14 de março de 2016.

Durante a visita foi aplicada a lista de verificação da Portaria nº 817/2013 da ANVISA para categorização dos serviços de alimentação, contendo itens de avaliação, valores do Índice de Impacto (IIp) e da Carga Fatorial (CF). Para aplicação do instrumento, utilizou-se o método da observação visual e as informações fornecidas pelos responsáveis e colaboradores das lanchonetes.

A pontuação ocorreu segundo os critérios de risco já estabelecidos na RDC nº 216/2004 da ANVISA. Dos itens de avaliação constaram aqueles que eram eliminatórios, os classificatórios, os pontuados e não aplicáveis. Os itens que receberam pontuação tiveram seu valor obtido através da multiplicação do IIp e da CF de cada item. Para a pontuação final do serviço de alimentação foi realizado o somatório dos pontos dos itens não

Tabela 1 - Categorias dos serviços de alimentação, pontuação e condições necessárias.

CATEGORIA	PONTUAÇÃO	CONDIÇÃO NECESSÁRIA
Grupo 1	0	Não são observadas falhas críticas, cumprimento dos itens eliminatórios e dos itens classificatórios 9.1 e 9.2.
Grupo 2	Maior que 0 e menor que 13,3	Observado uma ou mais falhas críticas, todas com índice de impacto menor ou igual a 10, cumprimento dos itens eliminatórios e do item classificatório 9.1.
Grupo 3	Igual ou maior que 13,3 e menor que 502,7	Observado falhas críticas, todas com índice de impacto menor ou igual a 90, e cumprimento dos itens eliminatórios.
Grupo 4	Igual ou maior que 502,7 e menor que 1152,3	Observado falhas críticas, todas com índice de impacto menor ou igual a 125, e cumprimento dos itens eliminatórios.
Grupo 5	Igual ou maior que 1152,3	Observado falhas críticas, com índice de impacto superior a 125, e ou descumprimento dos itens eliminatórios.

atendidos. Após o cálculo para a pontuação final, os estabelecimentos foram classificados considerando a classificação estabelecida pela Portaria nº 817/2013 da ANVISA. Nesta classificação, é necessário que o estabelecimento apresente a pontuação e a condição necessária para ser categorizado em algum grupo. Por exemplo, para ser categorizado no Grupo 1, além de ter pontuação zero (0), não podem ser observadas falhas críticas e deve haver o cumprimento dos itens eliminatórios e classificatórios 9.1 e 9.2 da lista de verificação. A pontuação e a condição necessária para categorização em cada grupo estão descritas na Tabela 1.

Os grupos categorizados de 1 a 4 são considerados com qualidade sanitária aceitável e aqueles que se encaixarem no grupo 5 são considerados com qualidade sanitária inaceitável. Os itens com maior impacto na nota do estabelecimento são controle de tempo e temperatura, higiene do manipulador, controle de água e matérias-primas, prevenção de contaminação cruzada e procedimentos de higienização.

A metodologia utilizada neste trabalho foi baseada no Projeto Piloto da ANVISA. Ao final da visita técnica, foi entregue um material sobre implantação de Boas Práticas de Manipulação, elaborado pela equipe de pesquisadoras. Esse material foi entregue para os responsáveis pelas lanchonetes, com finalidade de esclarecer dúvidas sobre as boas práticas de manipulação e estimular possíveis mudanças em busca de adequações durante o período de um mês.

Na segunda etapa, foram realizadas novas visitas técnicas às lanchonetes para aplicação da mesma lista de verificação, com objetivo de comparar com o resultado obtido na primeira visita. Os resultados possibilitaram avaliar a influência do material técnico sobre a categorização das lanchonetes.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Uma lanchonete (16,67%) foi classificada com qualidade sanitária aceitável. Cinco lanchonetes (83,33%) foram classificadas no grupo 5. O monitoramento da temperatura dos alimentos foi um item que influenciou na pontuação final. Uma das regras de categorização estabelece que, se o estabelecimento apresentasse uma condição necessária com o fator de impacto maior que 125, mesmo com a pontuação dentro do intervalo estabelecido, seria classificado em um grupo de maior risco sanitário. Todas as lanchonetes que foram categorizadas no grupo 5 apresentaram uma falha com fator de impacto maior que 125, pois demonstraram como falha crítica a temperatura de alimentos quentes prontos para consumo, inferior a 60ºC.

Conforme estabelecido na RDC nº 216/2004 da ANVISA, os alimentos, após serem submetidos à cocção, devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. No estudo de Medeiros et al. (2012), acrescenta-se ainda que a temperatura é uma das ferramentas no controle de crescimento microbiano e, quando realizado de forma inadequada em alimentos, é o causador de proliferação de micro-organismos. A temperatura é considerada importante na qualidade do alimento, portanto na categorização, os itens de controle de temperatura possuem o maior fator de impacto para cálculo da pontuação (IIp = 240).

Resultados diferentes foram encontrados na categorização do Projeto Piloto. A Associação das Empresas de Refeição e Alimentação Convênio Registradas no Programa de Alimentação do Trabalhador divulgou resultados referindo que 94%

Tabela 2 - Pontuação e categorização das lanchonetes antes e depois de orientações técnicas. Goiânia, 2016.

LANCHONETE	ANTES		DEPOIS	
	PONTUAÇÃO	CATEGORIZAÇÃO	PONTUAÇÃO	CATEGORIZAÇÃO
A	710,76	5	710,76	5
B	696,42	5	696,42	5
C	124,28	3	124,28	3
D	664,61	5	664,61	5
E	510,43	5	510,43	5
F	864,76	5	864,76	5

dos estabelecimentos foram considerados satisfatórios e 6% apresentaram péssimas condições de higiene. Na divulgação dos resultados, a Vigilância Sanitária utilizou classificações diferentes das estabelecidas pela Portaria nº 817/2013 da ANVISA. Os estabelecimentos foram classificados em A, B, C e P, sendo que o estabelecimento com nota P apresentava péssimas condições de higiene. Provavelmente, essa categorização diferenciou-se do estabelecido pela Portaria nº 817/2013 da ANVISA por não considerar a condição necessária e seu fator de impacto, apenas a pontuação.

Os dados da primeira e da segunda etapas de categorização estão apresentados por lanchonete na Tabela 2.

O serviço de higienização dos reservatórios de água é realizado pela Universidade semestralmente por meio de uma equipe capacitada, segundo o responsável, no entanto os documentos não foram disponibilizados. Tal fato contribuiu para que nenhuma lanchonete fosse eliminada da categorização. De acordo com a RDC nº 216/2004 da ANVISA, a higienização do reservatório de água deve ser em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação. Um estudo utilizando a mesma metodologia, realizado em hamburguerias *gourmets* de Goiânia, GO, teve um estabelecimento desclassificado da categorização, por não ter reservatório de água, sendo então considerado de alto risco sanitário (MATA, 2015).

A lanchonete F apresentou a maior pontuação, portanto, apresenta maior risco sanitário. Neste ambiente, realizavam a produção de salgados assados, refeições, armazenamento de mercadorias e utensílios. Não há separação efetiva entre as áreas de manipulação e armazenamento. Os alimentos prontos para consumo e as matérias-primas estavam sem identificação. Os salgados que seriam assados estavam armazenados no mesmo refrigerador de bebidas expostas à venda. Na lanchonete havia apenas uma pia para todas as atividades, e nela não havia produtos destinados à higiene de mãos.

A lanchonete A foi classificada com um risco sanitário menor do que a lanchonete F. A produção de salgados fritos e assados era terceirizada, com recebimento duas vezes ao dia. No refrigerador, os alimentos ficavam organizados e protegidos em vasilhas plásticas com tampa, porém sem identificação. Os alimentos que eram oferecidos crus não passavam por higienização com produtos sanitizantes.

A lanchonete B pode ser considerada com um risco sanitário menor que a lanchonete A. Os salgados eram terceirizados com recebimento duas vezes ao dia, somados à produção de sanduíches na chapa. Os alimentos oferecidos crus são submetidos ao processo de higienização com diluição correta da água sanitária. Um freezer estava sendo utilizado para armazenar gelo, polpas, bacon, calabresa, presunto e mussarela. Os produtos estavam embalados e etiquetados, porém desorganizados dentro do freezer. Durante a visita, o ambiente estava sujo e havia a presença de mosquitos.

Na lanchonete D, os alimentos que são consumidos crus não são submetidos ao processo de higienização. No freezer estavam armazenados o gelo, as polpas e os frios, mas não apresentavam distribuição adequada nem etiquetas de identificação.

A lanchonete E obteve menor pontuação quando comparada com as demais do mesmo grupo, portanto, apresentou menor risco sanitário dentre as lanchonetes categorizadas no grupo 5. A produção de salgado era terceirizada, com recebimento três vezes ao dia e transportados em caixa de isopor. Durante a visita, foi observado que na lanchonete havia produto sanitizante, porém não estava sendo utilizado nos alimentos servidos crus.

A lanchonete C apresentou melhor pontuação quando comparada às demais, portanto, apresenta menor risco sanitário. Sendo a única lanchonete categorizada no grupo 3. O freezer estava organizado com separação entre as polpas e o pão de queijo. Os salgados eram terceirizados com recebimento duas vezes ao dia, os mesmos eram guardados na geladeira em embalagem adequada e a reposição feita na estufa gradativamente.

A preocupação com as boas práticas deve ser notada desde a origem do alimento até seu consumo, conforme afirma Ebone et al. (2010). Tais posicionamentos básicos encontram-se deficitários nas lanchonetes observadas.

Um dos problemas observados foi a ausência de ações que promovam o controle higiênico para manipulação dos alimentos. Chounam et al. (2010) sugerem que serviços de alimentação devem ser dotadas de rigorosas práticas higiênicas a fim de garantir um alimento seguro. Dessa forma, pode-se reafirmar a importância da educação e informação das boas práticas a tais ambientes. Guedes et al. (2012) ressaltam que a equipe, quando recebe treinamentos, executa suas atividades com maior segurança e higiene.

A ausência da aplicação de produtos para higienização dos alimentos foi pontuada em quatro estabelecimentos. No estudo de Cardoso et al. (2010) ressalta-se que há necessidade de higienização de alimentos, principalmente de vegetais devido à elevada carga de parasitas e micro-organismos presentes e o número de surtos associados.

A falha observada na separação de alimentos dentro dos freezers favorece ao aumento do risco de contaminação cruzada entre os alimentos. Em um estudo realizado por Fonseca

e Pereira (2013) pontuou-se a falta de cuidado em prevenir contaminação cruzada entre alimentos cozidos e crus como um item que levou à contaminação das amostras coletadas para seu estudo. Afirma ainda Côrrea e Miranda (2010) que, na ausência de um controle rigoroso no armazenamento, processamento e distribuição, aumenta o potencial do alimento se tornar fonte de DTA.

Foi observado ainda que as matérias-primas e os produtos pré-preparados estavam acondicionados sem etiqueta de identificação e em locais impróprios. De acordo com a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, as matérias-primas e os ingredientes, quando não forem utilizados em sua totalidade, devem ser acondicionados de forma adequada com no mínimo as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. O Manual ABERC traz como obrigatoriedade as etiquetas de identificação, devido estas serem um instrumento de segurança dos alimentos.

Ao final de cada visita o material técnico foi entregue em mãos para os responsáveis pelas lanchonetes. Todos foram informados sobre a importância do material, além de ressaltar que seu conteúdo esclareceria dúvidas sobre implantação de boas práticas de manipulação.

Durante a visita da segunda etapa, os proprietários das lanchonetes (A, B, E, F) demonstraram desinteresse em relação à leitura do material e ainda excluíram a possibilidade de existência de dúvidas no manuseio. A proprietária da lanchonete D realizou a leitura do material e fez cópias para as colaboradoras, relatando que o material apresentava riqueza de informações e que a maioria delas seria efetivada. O mesmo foi feito pela proprietária da lanchonete C que demonstrou interesse na leitura, expressando satisfação e ausência de dúvidas no conteúdo apresentado.

Conforme foi apresentado na Tabela 2, a categorização do risco sanitário das lanchonetes após a entrega do material, não apresentou melhora. As lanchonetes mantiveram a classificação após a aplicação da segunda lista de verificação. Na lanchonete F houve uma alteração, que foi a aquisição de um álcool em gel, mas o item isolado não altera a pontuação ou sua categorização. A ausência de um responsável técnico pode ser um fator que dificultou o entendimento para adequações.

De acordo com a Associação das Empresas de Refeição e Alimentação Convênio Registradas no Programa de Alimentação do Trabalhador, a categorização do Projeto Piloto obteve resultados diferentes. Observaram que 49% das instalações melhoraram suas condições, 40% permaneceram iguais e 11% pioraram. Provavelmente, estes resultados devam-se aos estabelecimentos participantes do Projeto Piloto terem sido informados que seriam submetidos a uma avaliação e que o resultado representaria uma atração para os clientes.

CONCLUSÃO

Os resultados sugeriram que intervenções visuais e impressas, com o objetivo de minimizar riscos sanitários, não demonstraram efetividade no campo das boas práticas de manipulação.

Sugere-se que a Universidade implante um programa de categorização do risco sanitário das lanchonetes. Assim, seria necessário a atuação de nutricionistas na elaboração e implantação dos manuais de boas práticas de manipulação, bem como capacitações contínuas para responsáveis e manipuladores, o que poderia contribuir com a qualidade sanitária dos estabelecimentos. Por outro lado, a divulgação dos resultados da categorização contribuiria para que o consumidor pudesse escolher o melhor estabelecimento para suas refeições.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, AMM; BATISTA, BVA; SANTOS, IHVS; OLIVEIRA, ML. Avaliação da eficácia de uma intervenção sobre as boas práticas de higiene em três lanchonetes de uma escola particular em Porto Velho – RO. **Rev Saber Científico,** Porto Velho, v.3, n.1, p.70 – 90. jul-dez. 2011.

Associação das Empresas de Refeição e Alimentação Convênio registradas no PAT - Programa de Alimentação do Trabalhador. **Confira os resultados da categorização dos serviços de alimentação pela ANVISA**. Disponível em: <http://www.pratolegal.com.br/blog/novidades-na-area/confira-os-resultadosdacategorizacao-dos-servicos-de-alimentacao-pela-anvisa.html>. Acesso em: 02 jun. 2016

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade**. 9 ed. São Paulo: ABERC, 2009.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Categorização dos Serviços de Alimentação – Material de apoio para serviços de alimentação**. Brasília, 2013. Disponível em:<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/de113f804fe4bde99%2057efdece77a031c/%20ategoriza%C3%A7%C3%A3o+baixa.pdf?%20MOD=%20AJPERES>. Acesso em: 10 set. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria nº 817**, de 10 de maio de 2013. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2013/prt0817_10_05_2013.html. Acesso

em: 10 set. 2015.

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas e Serviços de Alimentação. **DOU,** 16 de setembro de 2004.

CARDOSO, RCV; GOES, JAW; ALMEIDA, RCC; GUIMARAES, AG; BARRETO, DL; SILVA, AS et al. Programa nacional de alimentação escolar: há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador (Bahia). **Rev Nutr**, Campinas, v.23, n.5, p.801-811, 2010.

CHOUMAN, K; PONSANO, EHG; MICHELIN, AF. Qualidade microbiológica de alimentos servidos em restaurantes self-service. **Inst Adolfo Lutz**, São Paulo, v.69, n.2, p.261-266, 2010.

CORRÊA, ROR; MIRANDA, AS. Treinamento para manipuladores de alimentos como garantia de adoção das boas práticas na produção de alimentos. **Rev Hig Alimentar,** São Paulo, v.24, n.186/187, p.84-88, 2010.

EBONE, MV; CAVALLI, SB; LOPES, S. Segurança e qualidade higiênico-sanitária em unidades produtoras de refeições comerciais. **Rev Nutr**, Campinas, v.24, n.5, p.725-734, set/out, 2011.

GUEDES, ACV; RESENDE, EA; GAMA, JCS; SILVA, JRP; ARAÚJO, JB; ALMEIDA, KN; MIRANDA, LB; SANTOS, MNS; SILVA, PPA; ISHIZAWA, TA. Aplicação das boas práticas por manipuladores de alimentos em lanchonete da Universidade Federal do Tocantins. **Rev Hig Alimentar**, São Paulo, v.25, n.206/207, p.37-42, 2012.

FONSECA, JG; PEREIRA, MG. Contaminação microbiana de sanduíches em lanchonetes: estudo transversal realizado em Brasília. **Rev Epidemiologia e Serviços de Saúde***, Brasília, v.22(3):509-516, jul-set 2013.*

MATA, JO. **Avaliação das condições higiênicossanitárias de hamburguerias goumert de Goiânia-GO. 2015.** 16 f. Trabalho de Conclusão de curso (Graduação em Nutrição) – Curso de Nutrição, Pontifícia Universidade Católica, Goiânia, 2015.

MEDEIROS, LB; SACCOL, ALF; DELEVATI, MTS; BRASIL, CCB. Diagnóstico das condições higiênicas de serviços de alimentação de acordo com a NBR 15635:2008. Braz. J. Food Technol, **Braz. J. Food Technol.,** IV SSA, maio 2012, p. 47-52.

MULLER, MI. **Boas práticas de manipulação de alimentos com merendeiras**. 2011. 49 f. Trabalho de Especialização (Curso de Especialização de Microbiologia Industrial e de Alimentos) - Universidade do Oeste de Santa Catarina, Santa Catarina, 2011.

DOCUMENTÁRIO A HISTÓRIA DA EMBALAGEM NO BRASIL.

Licenciado pelo Curta!, canal de TV a Cabo presente nas principais operadoras do país, o documentário conta a história do desenvolvimento das embalagens no Brasil.

Com produção da Trilha Mídia, direção de Felipe Tomazelli e Ricardo Martensen, e patrocínio da Bemis, o filme remonta à chegada da corte portuguesa ao país, em 1808. Este evento histórico trouxe as manufaturas e o aumento da circulação de mercadorias, estimulou o desenvolvimento de embalagens mais resistentes e com maior capacidade de conservação dos alimentos que percorriam longas rotas marítimas.

O documentário mostra, também, a função estrutural que as embalagens exerceram e ainda exercem na sociedade, destacando as soluções tecnológicas que transformaram a realidade humana e as novas formas de comunicação. Outras informações: em: http://www.canalcurta.tv.br/pt/filme/?name=a_historia_da_embalagem). (EmbalagemMarca)