

AVALIAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS EM RESTAURANTE ESPECIALIZADO EM CULINÁRIA ORIENTAL.

Fernanda Stoffel ✉

Instituto Federal de Santa Catarina. Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão. São Miguel do Oeste, SC.

Luciani Tatsch Piemolini-Barreto

Universidade de Caxias do Sul. Departamento de Engenharia de Alimentos. Caxias do Sul, RS.

✉ fernanda.stoffel@hotmail.com

RESUMO

O presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higienicossanitárias de um restaurante especializado em culinária oriental, localizado na Serra Gaúcha. Uma lista de verificação (*checklist*) com 143 itens, baseada na legislação vigente, foi utilizada para diagnosticar as não conformidades referentes a Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Constatou-se, através do *checklist*, que o estabelecimento apresenta 30,78% de inadequações, sendo classificado como adequado com restrições, de acordo com o critério estabelecido. Diante dos resultados encontrados, conclui-se que o estabelecimento necessita de adequações frente ao grande risco que o consumo de pescados crus representa à saúde do consumidor.

Palavras-chave: *Segurança dos alimentos. Pescados crus. Serviço de Alimentação. Lista de verificação.*

ABSTRACT

The present study aimed to evaluate the hygienic-sanitary conditions of an establishment specialized in oriental cuisine, located in the Serra Gaúcha. A checklist with 143 items, based on current legislation, was used to diagnose nonconformities regarding Good Food Service Practices. It was verified, through check-list, that the establishment presents 30.78% of inadequacies, being classified as adequate with restrictions, according to the criterion established. In view of the results found, it is concluded that the

establishment needs adjustments in view of the great risk that the consumption of raw fish represents the health of the consumer.

Keywords: *Food Safety. Raw fish. Food Service. Checklist.*

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos da culinária oriental tem se popularizado no Brasil. Na culinária japonesa destacam-se preparações com pescados crus, como o *sushi* e o *sashimi*. Estes são considerados produtos de alto risco à saúde do consumidor devido ao fato de serem consumidos sem tratamento térmico e também pelos aspectos higienicossanitários envolvidos na sua preparação (MENEZES et al., 2006; MIRANDA&BAIÃO, 2011).

O pescado necessita de cuidados higiênicos em seu processamento, desde a captura até a mesa do consumidor (ARGENTA, 2012). Os procedimentos que devem ser adotados pelos serviços de alimentação com o objetivo de garantir a qualidade higienicossanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação vigente são definidos como Boas Práticas (BP) para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004).

No entanto, a legislação brasileira falha na regulamentação de pontos críticos de controle inerentes ao processo de produção, preparo e comercialização de itens da culinária japonesa. Tanto que os órgãos ligados à saúde pública na cidade de Porto Alegre/RS, preocupados com o crescimento do número de estabelecimentos especializados em culinária japonesa, com o risco que o consumo de alimentos crus representa para saúde e a exigência de controles sanitários específicos e rigorosos quanto à aplicação das boas práticas, publicou uma legislação inédita que

aprova as exigências mínimas para produção, preparo e comercialização de *sushis* e *sashimis* na capital gaúcha, a Portaria n° 1109/2016 (PORTO ALEGRE, 2016).

Alguns trabalhos vêm demonstrando a preocupação com a qualidade e as condições higienicossanitárias de serviços de alimentação que oferecem produtos da culinária nipônica, ressaltando a importância deste tipo de estudo, devido aos perigos que os pescados crus representam para a segurança de alimentos (ATANASSOVA et al., 2008; ALCANTARA, 2009; VALLANDRO et al., 2011; MIRANDA&BAIÃO, 2011; CARDOSO, 2014; MUSCOLINO et al., 2014; MOURA et al., 2015).

De acordo com Seixas et al. (2008), a lista de verificação, *checklist*, é uma ferramenta usada para uma avaliação preliminar das condições higienicossanitárias de um estabelecimento produtor de alimentos, evidenciar itens não conformes e, a partir dos dados coletados, traçar um plano com ações corretivas para adequação com o objetivo de eliminar ou reduzir riscos de contaminação, que possam comprometer a segurança do produto final. Neste contexto, o presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higienicossanitárias, por meio

de *checklist*, de um estabelecimento especializado em culinária oriental, localizado na Serra Gaúcha.

MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada em um restaurante de culinária oriental da Serra Gaúcha/RS, onde as refeições são servidas somente no jantar, com serviço *a la carte*, de terça a domingo, servindo em média 100 refeições por dia. A coleta de dados ocorreu no período de março a maio de 2016. Como instrumento para esta coleta foi utilizada lista de verificação (*checklist*) conforme Portaria SES n° 78/2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009) em que se avaliaram as condições higienicossanitárias do serviço de alimentação especializado em culinária oriental, para a implantação das Boas Práticas, preconizadas pela RDC 216/2004. O *checklist* contou com 143 itens, divididos em 11 aspectos, conforme Tabela 1. A avaliação foi realizada por um único pesquisador treinado que observou as atividades no estabelecimento e registrou os dados com base na metodologia descrita por Vallandro et al. (2011), em que todos os itens foram avaliados de acordo com a adequação/inadequação com a legislação,

sendo a pontuação de cada aspecto calculada atribuindo-se 1 (um) ponto para cada item adequado, sobre o total de itens por aspecto, e calculou-se o percentual de adequação do estabelecimento, por fim utilizou-se como critério de classificação: adequado, acima de 75%; adequado com restrição, entre 50% e 75%; e inadequado, abaixo de 50% de adequação.

Este estudo se justifica pela necessidade de conhecer o perfil higienicossanitário de restaurantes que preparam alimentos à base de peixes crus, avaliando-se a sua adequação quanto ao cumprimento das Boas Práticas para Serviços de Alimentação, preconizadas pela RDC n° 216/2004, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária e pela Portaria n° 78/2009 da Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com a aplicação do *checklist*, pôde-se verificar que, dos 143 itens avaliados, 99 estavam em conformidade, ou seja, uma adequação de 69,22%. Isto classifica o restaurante avaliado como adequado com restrição, o que pode representar risco à

Tabela 1 - Aspectos avaliados no *checklist* aplicado em restaurante de culinária oriental da Serra Gaúcha/RS, no período de março a maio de 2016, respectivos números de itens avaliados e percentual (%) de conformidade.

Aspecto avaliado	N° de itens avaliados	% de conformidade
Instalações e equipamentos	34	55,87
Higiene das instalações e equipamentos	17	82,34
Controle integrado de pragas	7	100,00
Abastecimento de água	9	100,00
Manejo de resíduos	3	33,33
Manipuladores	15	46,67
Matérias-primas, ingredientes e embalagens	12	66,67
Preparação do alimento	26	80,77
Exposição ao consumo	9	100,00
Documentação e registro	4	0,00
Responsabilidade	7	57,13
Total	143	69,22

saúde do consumidor. O estabelecimento do presente estudo apresentou adequação inferior ao restaurante oriental avaliado por Miranda & Baião (2011), em Salvador/BA, que atendeu a 74,17% dos itens. Oliveira & Marques (2012) verificaram que o índice de conformidade do setor de *sushi* e *sashimi* de um supermercado no Cariri Cearense foi de 78,57%.

Destaca-se a conformidade do estabelecimento com respeito ao controle integrado de pragas e ao abastecimento de água, que estavam 100% adequados. No entanto, há necessidades de melhoria nos aspectos manejo de resíduos, manipuladores e documentação e registro, os quais apresentaram os menores índices de adequação (Tabela 1). Almeida & Saccol (2010) aplicaram *checklist* para avaliar as boas práticas em serviços de alimentação em terminais rodoviários de cidades gaúchas e constaram que os maiores índices de adequação foram em relação ao aspecto manejo de resíduos.

A seguir são relatados os principais apontamentos nas inadequações constatadas em cada aspecto avaliado. Referente às instalações e equipamentos, o índice de não conformidades foi 44,11%. Considerando o total de não conformidades observadas, este aspecto representa 10,07% das não conformidades encontradas com o *checklist*. O restaurante japonês avaliado por Miranda & Baião (2011) apresentou 14,55% de inadequações referentes à instalações e equipamentos.

Entre as inadequações, no tocante a instalações e equipamentos, destaca-se a falta de termômetro, um instrumento de medição crítico para a segurança dos alimentos. Ainda, a ausência de lavatório exclusivo para higienização das mãos. Apesar de haver todos os itens necessários para a operação, como sabonete líquido inodoro e antisséptico, papel toalha não reciclado e coletor de resíduos

com tampa acionada no pedal, esta é realizada no mesmo lavatório onde são higienizados os utensílios de cozinha. Oliveira & Marques (2012) também verificaram a ausência de um lavatório exclusivo para higiene das mãos neste tipo de serviço de alimentação.

Na instalação foi observada que as luminárias não possuem proteção contra eventuais quedas e explosões, falta sistema de fechamento automático nas portas das instalações sanitárias, ausência de grelhas para o fechamento dos ralos da cozinha e falta de tela milimetrada na janela, além de inexistência de sistemas de registro, verificação, data e rubrica das atividades de manutenção dos equipamentos. Oliveira (2008) ressalta que as não conformidades estruturais podem nem sempre ocorrer devido à falta de recursos, mas estar vinculadas à falta de informação dos responsáveis pela organização e gestão dos estabelecimentos.

Na avaliação do aspecto higiene das instalações e equipamentos, o índice de conformidade foi de 82,34%, e de não conformes foi de 17,65%. O número de adequações evidenciado no presente trabalho demonstra um ponto positivo para o restaurante, em que as operações de higienização são realizadas com frequência para manter as condições higienicossanitárias. Este resultado se assemelha ao de Miranda & Baião (2011), que contataram 11,77% de inadequações neste aspecto. Por outro lado, Almeida & Saccol (2010) relatam um índice de inadequação referente à higienização em serviços de alimentação superior a 50%.

No estabelecimento objeto deste estudo são utilizados panos de limpeza não descartáveis, porém estes são trocados a cada 2 horas ou, no máximo, 3 horas de uso e devidamente higienizados conforme preconiza a legislação. No entanto, observou-se a falta de desinfecção diária e

substituição rotineira das esponjas de limpeza utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos. Ainda, assim como no estudo feito por Miranda & Baião (2011), evidenciou-se a inexistência da capacitação do responsável pela operação de higienização. De acordo com Cavalli & Salay (2007), a capacitação dirigida dos colaboradores é relevante para a segurança de alimentos.

Os aspectos controle de pragas, abastecimento de água e exposição do alimento ao consumo estavam 100% adequados. Este resultado concorda com Stoffelet al. (2013), que ao avaliarem as condições higienicossanitárias em serviço de alimentação do ramo da panificação, não encontraram inadequações referente ao controle de pragas. No que tange o aspecto água de abastecimento, foi constatada a utilização de água potável, fornecida pela companhia de saneamento local. O suprimento de água de boa qualidade é indispensável num serviço de alimentação (ALMEIDA&SACCOL, 2010).

Com relação ao Manejo de Resíduos, 66,66% estavam inadequados. Estas dizem respeito à falta de identificação dos coletores de resíduos e ausência de tampas acionadas sem o contato manual. Segundo Miranda & Baião (2011), a falta de tampas com acionamento automático nos coletores de resíduos pode contribuir para o aumento do risco de contaminação das preparações a base de peixe cru.

Dentro do aspecto manipuladores, o índice de não conformidades foi de 53,33%, diferente de Miranda & Baião (2011), que verificaram um índice de inadequações de 15,39% relação aos manipuladores, num restaurante japonês baiano. No presente estudo foram evidenciadas inadequações quanto ao procedimento de higienização das mãos. Os manipuladores não possuem o hábito de higienizar as mãos de maneira correta e frequente. Tal comportamento

também foi relatado por Alcântara (2009), durante avaliação da qualidade higienicossanitária de *sushi* e *sashimi* servidos em restaurantes da cidade de Fortaleza. De acordo com o autor, esta não falha foi constatada em 100% dos restaurantes avaliados. A falta de higiene dos manipuladores, principalmente quando não utilizam formas de assepsias adequadas, pode resultar em contaminação dos alimentos por *Staphylococcus aureus* coagulase positivo, uma bactéria patogênica presente na microbiota da pele humana (MOURA et al., 2015).

Ainda no que tange aos manipuladores, foi observada a utilização de adornos, o hábito de tossir e falar durante a preparação dos alimentos, cabelos não cobertos totalmente, falta de capacitação anual dos manipuladores. Librelato&Shikida (2004) enfatizam que estas são irregularidades que podem contribuir para a contaminação dos alimentos e, tratando-se de peixe cru, o risco aumenta pelo fato do mesmo não ser submetido ao tratamento térmico antes de ser consumido. Além disso, Muscolino et al. (2014) ressaltam a importância da formação adequada do pessoal que manipula alimentos para evitar contaminações.

Referentes às matérias-primas, ingredientes e embalagens, 33,33% dos itens apresentam-se não conformes. Os pescados são recebidos congelados, porém, notou-se que não é realizado nenhum controle de temperatura da matéria-prima no recebimento. A temperatura de recebimento dos peixes é considerada um ponto crítico de controle, sendo de extrema importância para a segurança do alimento (MUSCOLINO et al., 2014).

De modo geral, as atividades de preparação dos alimentos apresentaram conformidade na aplicação do *checklist*. Dos 26 itens

avaliados, apenas 5 estavam não conformes, o que corresponde a um índice de conformidade de 80,77%. Stoffelet al. (2013), ao avaliarem as condições higienicossanitárias de estabelecimento do ramo da panificação, constataram que os itens avaliados relacionados à preparação dos alimentos apresentaram o maior índice de não conformidades. O mesmo foi observado por Miranda e Baião (2011), ao aplicarem um *checklist* para avaliar um restaurante oriental.

O arroz é cozido, rapidamente resfriado e em seguida temperado. A legislação preconiza que o arroz seja temperado e acidificado, obtendo um pH menor ou igual a 4,5 (PORTO ALEGRE, 2016). De acordo com Muscolino et al. (2014), para a obtenção de *sushis* e *sashimis* de bom estado microbiológico, a acidificação do arroz e a refrigeração durante a preparação e o armazenamento são essenciais.

Atanassova et al. (2008) apontaram as condições inadequadas de processamento e/ou de refrigeração e higiene durante a preparação, como a provável causa para ocorrência de altos níveis de contagem global de micro-organismos, além da presença de *E. coli* e *S. aureus* em *sushis* preparados em bares na Alemanha. Preparações típicas da culinária nipônica, *sushi* e *sashimi*, comercializados na cidade de Fortaleza/CE, tiveram sua qualidade higienicossanitária avaliada por Alcântara (2009). Nesse estudo revelou-se a presença de *E. coli* em 24,2% das amostras de *sushi* e em 15,2% de *sashimi* analisados. Vallandro et al. (2011) avaliaram a qualidade microbiológica de *sashimisa* base de salmão e as condições higienicossanitárias de restaurantes especializados em culinária japonesa da cidade de Porto Alegre/RS e concluíram que 75% das amostras de *sashimi* analisadas estavam em

condições sanitárias satisfatórias e 25% apresentaram coliformes termotolerantes acima do limite estabelecido pela legislação.

Dentre as não conformidades apontadas em relação ao preparo do alimento, estão a falta de identificação dos ingredientes, conforme a rotulagem, quando não utilizados em sua totalidade, a falta de registro da qualidade de óleos e gorduras utilizados para frituras e a utilização de ovos crus na preparação de sobremesas.

Referente aos documentos e registros, foi evidenciada a inexistência do Manual de Boas Práticas (MBP) e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Além disso, nas questões que envolvam responsabilidade, constatou-se falta de capacitação do responsável pelas atividades de manipulação de alimentos. Almeida & Saccol (2010) apontaram que nenhum dos serviços de alimentação visitados em terminais rodoviários gaúchos possuía documentação e registro referente às Boas Práticas, provavelmente pelo fato de os responsáveis desconhecerem as legislações vigentes.

CONCLUSÃO

Analisando os resultados obtidos, verificou-se que o estabelecimento estudado classifica-se como adequado com restrições, apresentando 69,22% dos itens avaliados em adequação com o *checklist*. Os aspectos controle de pragas, água de abastecimento e exposição do alimento ao consumo tiveram os índices mais altos de adequação, com 100% de adequação. A maior quantidade de não conformidades foi observada nos aspectos manejo de resíduos (66,67%) e manipuladores (53,33%). Embora o estabelecimento não tenha sido classificado como inadequado, as não

conformidades verificadas necessitam ser sanadas, pois o não cumprimento das mesmas acarreta em riscos para a saúde do consumidor, tornando-se necessária a implantação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

REFERÊNCIAS

- ALCÂNTARA, BM. **Qualidade Higiênico-sanitária de sushi e sashimi servidos em restaurantes da cidade de Fortaleza.** Dissertação de mestrado em Saúde Pública. Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza, 2009.
- ALMEIDA, LA; SACCOL, ALF. Avaliação das boas práticas em serviços de alimentação de terminais rodoviários no Estado do Rio Grande do Sul. **Brazilian Journal of Food Technology**, III SSA, novembro, 2010.
- ARGENTA, FF. **Tecnologia de Pescado: Características e Processamento da Matéria Prima.** (Dissertação) Especialização em Produção, Tecnologia e Higiene de Alimentos de Origem Animal. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRS. Porto Alegre, 2012.
- ATANASSOVA, V; REICH, F; KLEIN, G. Microbiological quality of sushi from sushi bars and retailers. **Journal of Food Protection**, v.71, p.860 – 864, 2008.
- BRASIL, 2004. Resolução RDC nº 216/2004. Dispõem sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA. **DOU**, 16 set 2004. Disponível em <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RLU%25C3%2587%25C3%25830-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em 30 mar. 2017.
- CARDOSO, AM. **Avaliação das boas práticas de fabricação em restaurantes que comercializam comida japonesa no Rio de Janeiro e análise microbiológica de sushis servidos nesses estabelecimentos.** Dissertação de mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2014.
- CAVALLI, SB; SALAY, E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. **RevNutr**, v.20, n.6, p.657-667, nov/dez, 2007.
- LIBRELATO, FR; SHIKIDA, SARL. Segurança Alimentar: um estudo da qualidade do filé de tilápia comercializado no município de Toledo-PR. **Rev Informe GEPEC**, ano 9, n.2, p.1-14, 2004.
- MENEZES, FGR et al. *Salmonella* e *Staphylococcus* coagulase positiva em sushis e sashimis comercializados na cidade de Fortaleza. **Inst de Ciências do Mar-Labomar**, Ceará, p.1-4, jan/abr, 2006.
- MIRANDA, ACB; BAIÃO, RCL. Avaliação das boas práticas na fabricação de preparações à base de pescados crus em restaurante japonês. **Rev Eletrônica da Fainor**, v.4, n.1, p.52 – 61, 2011.
- MUSCOLINO, D et al. Hygienic-sanitary evaluation of sushi and sashimi sold in Messina and Catania, Italy. **Italian Journal of Food Safety**, v.3:1701, p.134 – 136, 2014.
- OLIVEIRA, MN et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. **Ciência e Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro, v.13, n.3, p.1051-1060, mai/jun, 2008.
- OLIVEIRA, TWN; MARQUES, LF. Avaliação das condições higiênico-sanitárias no preparo de sushi e sashimi de um estabelecimento comercial. **Rev Semiarido De Visu**, v.2, n.1, p.194 – 201, 2012.
- PORTO ALEGRE, 2016. Portaria nº 1109/2016. BRASIL, 2004. Resolução RDC nº 216/2004. Aprova as exigências mínimas para produção, prepare e comercialização de sushis e sashimis no Município de Porto Alegre. Secretaria Municipal da Saúde. **DO** Porto Alegre, 25 ago 2016.
- SEIXAS, FRF; SEIXAS, JRF; REIS, JA; HOFFMAM, FL. *Checklist* para diagnóstico inicial das boas práticas de fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de alimentos da cidade de São José do Rio Preto (SP). **RevAnalytica**, n.33, fev/mar 2008.
- STOFFEL, F et al. Condições higiênico-sanitárias de uma panificadora de médio porte: estudo de caso. *In*: VI Congresso Latino Americano e XII Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos, Gramado, 2013, **RevHig Alimentar**, v.27, n.218/219, p.100-104, 2013-ENCARTE ELETRÔNICO.
- VALLANDRO, MJ et al. Avaliação da qualidade microbiológica de sashimis à base de salmão, preparados em restaurantes especializados em culinária japonesa. **RevInst Adolfo Lutz**, v.70, n.2, p.144-150, 2011.
- MOURA, RFI et al. Avaliação microbiológica de sushis a base de salmão preparados em restaurante especializados em culinária japonesa da região do agreste paraibano. **Alimentação Humana**, v.21, n.1-3, p.16 – 22, 2015.
- RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº 78/2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul. **DO/RS**, 30 de janeiro de 2009. Disponível em: <<http://www.saude.rs.gov.br/dados/1293546540816portaria%2078-09%20pag.%2035.pdf>>. Acesso em: 30 mar. 2017.