

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE RESTAURANTES COMERCIAIS, NO MUNICÍPIO DE ASSIS-SP

Patrícia Akemi Kishi Koyake

Tatiane Bruna Barbosa

Elis Carolina de Souza Fatel

RESUMO

Alimentar-se fora de casa, nos últimos anos, passou a ser uma prática do cotidiano. Devido a esta demanda observou-se paralelamente o aumento da ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Tomando consciência disso, alguns autores começaram a se preocupar com as condições higiênico-sanitárias desses locais, As Boas práticas de fabricação são obrigatórias pela legislação brasileira, para todas as indústrias e estabelecimentos de alimentos. Visando melhorar a qualidade das refeições servidas por restaurantes comerciais, este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de 3 restaurantes comerciais na cidade de Assis-SP. Para isso, foi utilizado o check list de Verificação das Boas Práticas de Fabricação da RDC 275, proposto pela Anvisa. Foi observado que os restaurantes avaliados apresentaram um bom nível de conformidades, na classificação global, com uma média de 73,26%. Porém, alguns itens deixaram a desejar, como edificação e instalação e produção e transporte de alimentos.

Palavras-chave: Restaurante Comercial, Controle higiênico-sanitário, Alimentação fora de casa, Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).

ABSTRACT

Food is out of the house, in recent years, has become a daily practice. Due to this demand was observed in parallel with the increase in the incidence of food-borne diseases (DTAs). Being aware of this, some authors have begun to worry about the sanitary conditions of these sites, the good manufacturing practices are mandatory by the Brazilian legislation, in all industries and establishments of food. To improve the quality of the meals served by commercial restaurants, this work was aimed at evaluating the hygienic and sanitary conditions of 3 commercial restaurants in the city of Assisi-SP. It was used the check list of verification of Good Manufacturing Practices of the DRC 275, proposed by Anvisa. It was observed that the restaurants evaluated showed a good level of compliance, in global ranking, with an average of 73.26 %. However, some items left to be desired, as building and installation and production and transportation of food.

Keywords: Commercial Restaurant, Control hygiene, food outside the home, food-borne diseases (DTAs).

1- INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, o mercado alimentício Brasileiro tem crescido extraordinariamente, 121% no período de 7 anos, de acordo com a Associação Brasileira de Indústrias de Alimentação (ABIA, 2002).

O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) demonstrou que em 30 anos, o consumo dos alimentos preparados fora do domicílio passou de 1,7 kg para 5,4 kg per capita, no período de Julho de 2002 a Julho de 2003 (IBGE, 2004).

Schlindewein e Kassouf (2007) relataram que a importante mudança socioeconômica e demográfica ocorreu devido a nova composição das famílias, da participação da mulher no mercado de trabalho e na urbanização. Junto a isso constatou uma nova tendência de gastos com alimentação, como o aumento do consumo de alimentos prontos e a substituição do consumo de alimentos tradicionais e que demandam maior tempo de preparo, por alimentos mais práticos de fácil e rápido preparo.

Comer fora de casa deixou de ser uma prática reservada a ocasiões especiais e se tornou uma necessidade imposta pelos retornos da vida atual, pois além de solucionar problemas como a falta de tempo ou a ausência de vocação culinária, a opção de comer fora pode ter suas compensações. (PASSADOR et al, 2006).

Seixas et al. (2008) observou paralelamente ao crescimento do setor, o aumento a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), frequentemente associada ao uso de serviços de alimentação, tornando a segurança alimentar a principal preocupação com relação a este segmento. Os restaurantes são considerados fornecedores de alimentos de alto risco epidemiológico. Estima-se que estes sejam responsáveis por mais de 50% dos surtos de origem alimentar.

Silva (2008) define que as DTAs são todas as ocorrências clínicas consequentes à ingestão de alimentos que possam estar contaminados com microrganismos patogênicos (infecciosos, toxinogênicos ou infestantes), substâncias químicas, objetos lesivos ou que contenham em sua constituição estruturas naturalmente tóxicas, ou seja, são doenças consequentes à ingestão de perigos biológicos, químicos ou físicos presentes nos alimentos.

A Secretaria de Vigilância e Saúde (SVS, 2008), através de dados publicados entre 1999 a 2008, relatou que foram registrados 6062 surtos de DTAs envolvendo 117.330 pessoas doentes e 64 óbitos.

Para melhorar a qualidade das refeições, os restaurantes devem seguir as Boas Práticas de Fabricação que são compostas por um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, que abrange desde a recepção das matérias-primas até o produto final, o seu principal objetivo é garantir a integridade do alimento e a saúde do consumidor, estas regras devem ser supervisionados por nutricionista, que de acordo com o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), é o profissional que tem no exercício de suas atribuições, planejar, organizar, dirigir, avaliar os serviços de alimentação e nutrição, além de realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas. (NASCIMENTO E BARBOSA, 2007).

As BPF são obrigatórias pela legislação brasileira, para todas as indústrias e estabelecimentos de alimentos e estão pautados nas Portarias nº.1428/93, nº.326/97, nº.368/97, Portaria CVS nº.6/99 e nas Resoluções da Direção Colegiada. (BRASIL, 2004; BRASIL, 2002).

Estudos constataram que grande proporção do setor ainda não aplicou os procedimentos de Boas Práticas de Fabricação (BPF), obrigatórios segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Visando melhorar as condições higiênico-sanitárias na preparação de alimentos e adequar a ação da Vigilância Sanitária, a ANVISA publicou em 15 de setembro de 2004 a RDC nº. 216 que define as condições técnicas que devem ser seguidas nas Boas Práticas para a preparação de alimentos prontos para o consumo (BRASIL, 2004).

Por isso, este trabalho tem como objetivo analisar as Boas Práticas de Fabricação nos restaurantes comerciais da cidade de Assis- SP, e indicar as ações corretivas, para assim garantir a segurança alimentar que eles oferecem a população.

2- METODOLOGIA

Foram avaliadas as boas práticas de fabricação de três restaurantes comerciais do Município de Assis, no Estado de São Paulo, no período de novembro de 2011.

Foi utilizada como ferramenta de avaliação dos restaurantes um guia de verificação ou check list da RDC 275 de 21 de outubro de 2002 do Ministério da Saúde, que é um instrumento de medição de qualidade. As nutricionistas e pesquisadores do trabalho foram até o local de avaliação e aplicaram este check list. A aplicação foi realizada através de observações no próprio local e preenchimento da lista de um dia de trabalho no estabelecimento.

O check list constitui de 169 itens de verificação que avalia: estrutura física, condições higiênicas sanitárias do estabelecimento, saúde do manipulador, controle dos Procedimentos Operacionais Padronizados, controle do processo, controle tempo e temperatura, contaminação cruzada, controle de transporte do alimento, armazenamento dos alimentos e manual de boas práticas.

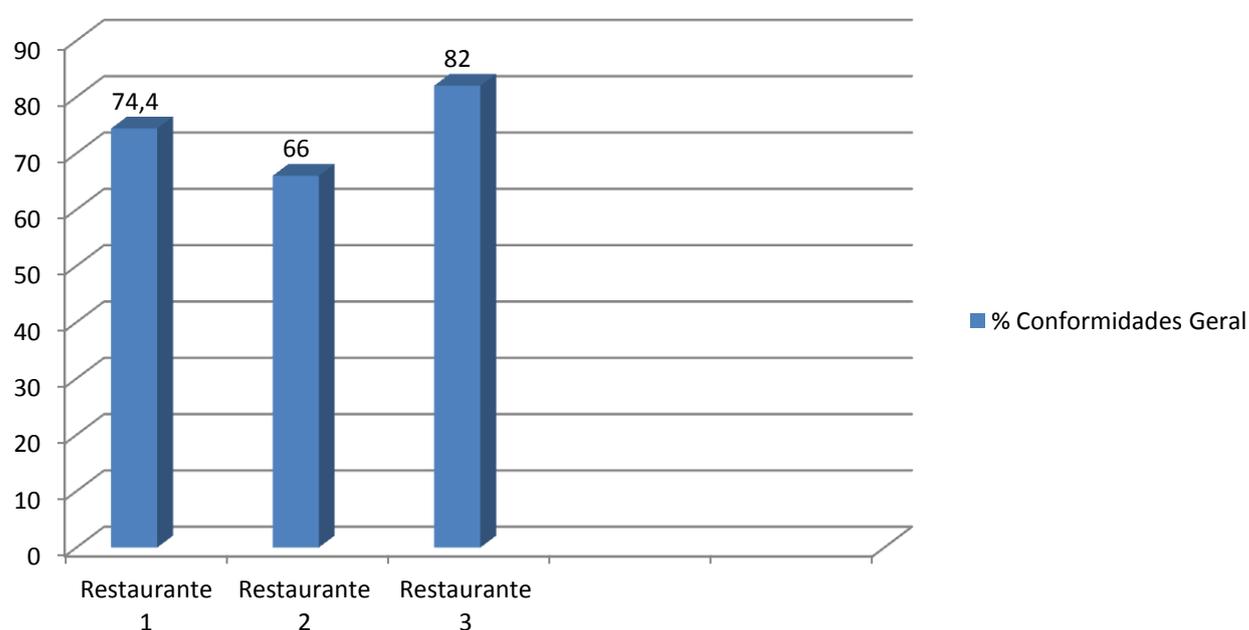
As opções de respostas para o preenchimento do check list eram: sim, não e não se aplica (N.A.). Os estabelecimentos foram classificados como: Grupo 1 – de 76 a 100% de atendimento dos itens; Grupo 2 – de 51 a 75% de atendimento dos itens e Grupo 3 – 0 a 50% de atendimento dos itens.

As ações corretivas indicadas para as não conformidades averiguadas nos restaurante foram baseadas na resolução nº 216 da ANVISA de 2004.

3- RESULTADO E DISCUSSÃO

Por meio dos resultados obtidos, pode-se constatar que dois restaurantes se classificam no grupo 2 (51% a 75%) e um restaurante no grupo 1 (76% a 100%) de acordo com as normas estabelecidas pela legislação vigente (BRASIL, 2004 e BRASIL, 2002) (Gráfico 1).

GRÁFICO 1 - Classificação geral das conformidades dos restaurantes de acordo com o check list da RDC 275:



Os itens abordados no check list, são considerados imprescindíveis ou críticos para a produção segura de alimentos. Tomich *et al.* (2005), reforça que os itens imprescindíveis são aqueles considerados críticos para a proteção contra surtos de doenças alimentares e que necessitam de correção imediata.

Neste estudo, foi observado que os restaurantes avaliados apresentaram um bom nível de conformidades, na classificação global. Porém, alguns itens primordiais deixaram a desejar, sendo no item 1 (edificação e instalação) e no item 3 (produção e transporte), onde há uma necessidade maior de monitoramento por parte de supervisores capacitados, para que ocorra as possíveis mudanças necessárias nas instalações e edificações, como melhoras na separação dos setores e produção do alimento, para que se consiga um procedimento mais seguro, conforme

demonstrado na classificação dos itens de avaliação estabelecidos pelo check list proposto pela RDC 275 (Tabela1). (BRASIL, 2002).

TABELA 1 – Classificação das conformidades dos restaurantes de acordo com a Lista de Verificação da RDC 275:

Restaurante	% Conformidades Item 1 – Edificação e Instalações	% Conformidades Item 2 – Equipamentos. Móveis e utensílios	% Conformidades Item 3 - Manipuladores	% Conformidades Item 4 – Produção e Transporte dos Alimentos	% Conformidades Item 5 - Documentação
1	79,74%	80,95%	71,42%	63,63%	71,42%
2	65,82%	80,95%	78,57%	60,60%	76,19%
3	79,74%	95,23%	85,71%	78,78%	71,42%

Dos itens avaliados que necessitam de melhoria destaca-se o item Produção e Transporte de Alimentos, onde não existe identificação do produto, falta de controle de qualidade do produto final, ausência de controle de temperatura no transporte, veículos utilizados não adequados para transporte de alimento, não se coleta amostra para análise laboratorial, áreas de pré-preparo não é isolada da área de preparo somente por barreira física.

Resultados semelhantes a este trabalho foram observados por Gollucke et al. (2003), onde verificaram que as variáveis que se apresentaram com menores índices de adequação a legislação são as edificações e o controle de temperatura de distribuição.

Em relação a ausência do controle de temperatura, Santos et al (2010) relatam em seu estudo, feito em restaurantes comerciais na cidade do Rio de Janeiro que os manipuladores desconheciam as causas de contaminação e a importância do controle de temperatura nas etapas de preparação dos alimentos, onde em todos os estabelecimentos analisados havia alimentos perecíveis crus ou cozidos, expostos a temperatura ambiente.

No item documentação, todos restaurantes apresentaram Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP), exigido pela resolução RDC 216/2004, porém muitas vezes os POP's não são cumpridos. Conforme

RDC 275/2002 diz que os estabelecimentos produtores / industrializadores de alimentos devem desenvolver, implementar e manter para cada item um procedimento operacional padronizado. Este procedimento deve ser descrito de forma objetiva e estabelecer instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, devendo assim ser obedecido pelos manipuladores (BRASIL, 2002 E BRASIL 2004).

O desempenho dos manipuladores pode ser melhorado, devendo ser sempre supervisionado e cobrado para que as BPF sejam cumpridas constantemente, sendo efetuados treinamentos para capacitação do funcionário.

Segundo Silva Junior et al os manipuladores representam um dos principais veículos de contaminação, visto que sua participação, segundo dados da Organização Mundial da Saúde (OMS), chega a atingir até 26% das causas de contaminação (SILVA JUNIOR et al, 1990 apud Alves, 2008).

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), é o órgão que considera a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentação, visando à proteção à saúde da população; considerando a necessidade de inspeção sanitária e a necessidade de requisitos higiênico-sanitários gerais aplicáveis em todo o território nacional (GERMANO; GERMANO, 2001).

4 - CONCLUSÃO

As Boas Práticas de Fabricação é um instrumento de extrema importância para os setores alimentares buscarem a excelência.

A aplicação do check list avalia as condições de um estabelecimento produtor de alimentos e ajuda na realização de um plano de ação adequado, corrigindo assim qualquer erro, evitando possíveis contaminações.

Numa época em que os parâmetros qualidade dos alimentos e segurança à saúde do consumidor são decisórios na escolha de um produto, as unidades produtoras de refeição devem estar mais atentas em garantir qualidade em suas atividades desenvolvidas.

Devido os consumidores estarem cada vez mais conscientes em relação à segurança alimentar, a adequação dos Serviços de Alimentação às Normas de Qualidade e Segurança dos Alimentos vem sendo um diferencial competitivo de mercado, por atender às expectativas de consumidores cada vez mais conscientes e exigentes.

5- REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). **Mercado Real de Refeições**. Disponível em <<http://www.aberc.com.br/base.asp?id=3>>. Acesso em: 06 novembro 2011.

BRASIL. ANVISA. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 16 de setembro de 2004. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>> Acesso em: 05 de novembro de 2011.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria De Vigilância Em Saúde. Coordenação De Vigilância Das Doenças De Transmissão Por Alimentos No Brasil. **Análise Epidemiológica dos Surto de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil 2008**. Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/surtos_dta_15.pdf> Acessado em: 06 novembro 2011.

BRASIL. **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**. Brasília: 22 de outubro de 2002. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm> Acesso em: 05 de novembro de 2011.

BRASIL. Portaria n.1428, de 26 de novembro de 1993. Dispõe sobre o controle de qualidade na área de alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF. 2 de dez. de 1993. Seção 1, p.18415-18419.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Resolução 380/2005. **Atribuições do Nutricionista**. Disponível em: <<http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf>>. Acesso em: 11 de fevereiro de 2011.

GENTA, T.M.S.; MAURÍCIO, A.A.; MATIOLI, G. Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região de Maringá, Estado do Paraná. **Acta . Scientiarum. Health Sciences**, Maringá, v.27, n.2, p.151-156, 2005.

GERMANO, P.M.L; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Varela, p. 629, 2001.

GOLLUCKE, A. P. B. et al. Avaliação das condições higienico-sanitárias de restaurantes self-service de um município da baixada santista. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 104/105, p. 84-85, 2003

INSTITUTO BRASILEIRO GEOGRAFIA ESTATÍSTICA (IBGE). **Em 30 anos, importantes mudanças nos hábitos de consumo dos brasileiros. Comunicação Social de 19 de maio de 2004**. Disponível em <http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=171&id_pagina=1>. Acesso em: 06 novembro 2011.

NASCIMENTO, G.A.; BARBOSA, J.S. BPF – Boas Práticas de Fabricação: uma revisão. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v.21, n.148, p.24-30, 2007.

PASSADOR, J. L. et al. A Percepção do consumidor alimentos "fora de casa": um estudo multicaso na cidade de Campo Grande- MS. **XIII Simped – Bauru**, 2006.

SANTOS, M. O. B. RANGEL, V. P. AZEVEDO, D. P. Adequação de restaurantes comerciais às boas práticas. **Revista Higiene Alimentar**, v 24, nº 190/191, 2010.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC. **Manual de elementos de apoio para o sistema APPCC**. Rio de Janeiro: SENAC/Departamento Nacional, 2001.

SILVA, J., E. A. **Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos**. 6ª ed. São Paulo: Varela, 2008.

SCHLINDEWEIN, M. M. KASSAOUF, A. L. Mudança no padrão de consumo de alimentos tempo-intensivos e de alimentos poupadores de tempo, por região do Brasil. Cap. 12. p 423-462, 2007.

SEIXAS, F. R.F. et al. Check-list para diagnóstico inicial das boas práticas de fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de alimentos da cidade de São José do Rio Preto. **Revista Analytica**, São José do Rio Preto, nº 33, Fev/Mar, 2008.

TOMICH, R.G.P et al. **Metodologia para avaliação das boas práticas de fabricação em indústrias de pão de queijo**. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Campinas, v. 25, n.1, p.115-120, jan./mar.2005.