

Área: Ciência de Alimentos

DIAGNÓSTICO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DO MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES, RS

**Fabiana Eckhardt, Lúcia de Moraes Batista, Juan Marcel Frighetto*, Carla Cristina
Bauermann Brasil, Luiz Gustavo de Pellegrini**

*Campus Bento Gonçalves, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do
Sul. Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos, Centro de Ciências Rurais, Universidade
Federal de Santa Maria.*

**E-mail: juanfrighetto@hotmail.com*

RESUMO

Dentre os vários aspectos relativos à crescente demanda pelos serviços de refeição fora do lar, a qualidade sanitária dos produtos oferecidos configura questão fundamental, principalmente considerando a amplitude do público atendido. Os surtos geralmente se desenvolvem por falhas múltiplas peculiares a esses serviços, e entre estas falhas, estão a contaminação cruzada e a higienização incorreta. O objetivo deste trabalho foi realizar um diagnóstico qualitativo das condições higiênico-sanitárias em serviços de alimentação do município de Bento Gonçalves, RS, visando a detectar as principais falhas destes estabelecimentos, principalmente sob os pontos de vista estrutural e gerencial. Durante o período de julho à dezembro de 2009, com a colaboração da Vigilância Sanitária de Bento Gonçalves, RS, foram avaliadas as condições higiênico-sanitárias de 240 estabelecimentos do município, selecionados aleatoriamente, incluindo supermercados, padarias, cozinhas industriais e restaurantes. Os resultados foram obtidos através de observações *in loco* e informações prestadas pelo proprietário e colaboradores dos estabelecimentos. As não conformidades observadas em maior ocorrência nos serviços de alimentação vistoriados foram as falhas vinculadas à estrutura física inadequada, e dentre estes estabelecimentos, as padarias apresentam maior criticidade em relação às condições higiênico-sanitárias. Entretanto, independente do índice de não-conformidade apresentado, os serviços de alimentação necessitam se adequar imediatamente à legislação vigente, que estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação e permite aos serviços de inspeção e vigilância sanitária aplicar notificações e multas aos estabelecimentos que não atendam aos dispositivos legais.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação, serviços de alimentação, segurança alimentar.

1 INTRODUÇÃO

A rápida urbanização e a concentração das grandes cidades vêm contribuindo para substanciais mudanças na alimentação da população brasileira. Entre elas, destaca-se o consumo de refeições em restaurantes e lancherias, por influência de hábitos culturais estrangeiros ou por outros fatores relevantes, como as dificuldades impostas pelos longos deslocamentos e a extensa jornada de trabalho, que tornam os serviços de alimentação uma alternativa bastante viável para uma expressiva camada da população (BRUNH, 1997; DAMASCENO et al., 2002).

Dentre os vários aspectos relativos à crescente demanda pelos serviços de refeição fora do lar, a qualidade sanitária dos produtos oferecidos configura questão fundamental, principalmente considerando a amplitude do público atendido. Segundo levantamentos, esses serviços representam locais que têm se destacado na epidemiologia dos surtos de doenças transmitidas por alimentos (PALÚ, 2002).

Os surtos geralmente se desenvolvem por falhas múltiplas peculiares a esses serviços, e entre estas falhas, estão a contaminação cruzada e a higienização incorreta (SILVA JR., 2005).

Assim, para assegurar que os alimentos sejam preparados de modo a garantir a segurança do consumidor, devem ser adotadas medidas de prevenção e controle em todas as etapas da cadeia produtiva. As Boas Práticas de Fabricação são um conjunto de princípios baseados no correto manuseio de alimentos, que abrange desde a recepção das matérias-primas até a comercialização do produto final, sendo o seu principal objetivo garantir a integridade do alimento e a saúde do consumidor (NASCIMENTO & BARBOSA, 2007).

Em setembro de 2004, entrou em vigência no Brasil a Resolução RDC nº. 216, do Ministério da Saúde, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Esta resolução aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como, cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres (BRASIL, 2004).

Já em 2009, o estado do Rio Grande do Sul publicou a Portaria Estadual n° 78, a qual, aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e as normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Esta portaria, aplica-se aos serviços de alimentação contemplados na Resolução RDC n° 216/2004, além de outros serviços de alimentação, incluindo prestadores de serviços de alimentação para eventos, mini-mercados e supermercados, ambulantes e feirantes que preparam e/ou manipulem alimentos de risco e cozinhas de instituições de longa permanência para idosos (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Os requisitos avaliados pela Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação são relativos a recursos humanos; condições ambientais; instalações, edificações e saneamento; equipamentos; sanitização; produção; embalagem e rotulagem; entre outros fatores que podem afetar a qualidade do alimento. Esta avaliação inicial permite levantar pontos críticos ou não conformes e, a partir dos dados coletados, desenvolver ações corretivas para adequação de instalações, procedimentos e processos produtivos, buscando eliminar ou reduzir riscos físicos, químicos e biológicos, que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor.

O objetivo deste trabalho foi realizar um diagnóstico qualitativo das condições higiênico-sanitárias em serviços de alimentação do município de Bento Gonçalves, RS, visando a detectar as principais falhas destes estabelecimentos, principalmente sob os pontos de vista estrutural e gerencial.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 MATERIAL E MÉTODOS

Durante o período de julho à dezembro de 2009, com a colaboração da Vigilância Sanitária de Bento Gonçalves, RS, foram avaliadas as condições higiênico-sanitárias de 240 estabelecimentos do município, selecionados aleatoriamente, incluindo supermercados, padarias, cozinhas industriais e restaurantes. As ferramentas utilizadas neste estudo foram a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, integrante da Portaria Estadual n°. 78, de 30 de janeiro de 2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009) e referências

bibliográficas adicionais. Os resultados foram obtidos através de observações *in loco* e informações prestadas pelo proprietário e colaboradores dos estabelecimentos.

2.2 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dentre os serviços de alimentação vistoriados, as padarias apresentaram os maiores índices de não conformidade. Salvo exceções, observou-se que a maioria destes estabelecimentos não possuía depósito para armazenamento de matéria-prima e sistema de exaustão adequado aos fornos e às fritadeiras. Em relação às instalações, equipamentos e utensílios, as observações foram o crescimento de bolores nas paredes e no teto, rachaduras no piso e estado de conservação de equipamentos e utensílios deficiente. As instalações precárias podem garantir ambientes ideais para crescimento de microrganismos, especialmente bolores, os quais se propagam pelo ambiente por meio de esporos, reduzindo o *shelf-life* dos alimentos e permitindo sua contaminação por micotoxinas (FRANCO & LANDGRAF, 2002).

Quanto aos restaurantes vistoriados, as não conformidades de maior ocorrência foram as relacionadas à inadequação das instalações, que impedem a separação de áreas incompatíveis e o fluxo contínuo dos processos de preparação de alimentos. Outras ocorrências frequentes foram a ausência de telas de proteção contra insetos nas janelas, e revestimento inadequado dos pisos. Os resultados obtidos conferem com aqueles encontrados por Gollucke et al. (2003), que verificaram que as edificações estão entre as variáveis que se apresentaram com menores índices de adequação a legislação nestes estabelecimentos.

Todas as cozinhas industriais vistoriadas dispunham de um nutricionista em tempo integral, responsável pelo controle dos processos envolvidos na preparação de alimentos, que incluem desde as operações de recebimento de matéria-prima até o envio de refeições às empresas, e apresentaram condições higiênicas favoráveis.

Nos supermercados, a ausência de programas de controle de pragas apresentou maior ocorrência. Muitas vezes, a presença de pragas urbanas está relacionada com um desconhecimento das medidas preventivas e corretivas do ambiente, ausência de treinamentos e planejamento estrutural deficiente, e não necessariamente à falta de higiene. Estes animais podem atuar tanto como contaminantes diretos, quanto como vetores de microrganismos, justificando a necessidade de controle (SILVA JR., 2005). Os depósitos, em sua maioria,

apresentaram sistemática organizacional própria e controle dos períodos de validade das mercadorias. Observou-se que as áreas de circulação eram mantidas em condições higiênicas favoráveis, salvo exceções nos setores açougue e padaria de alguns estabelecimentos. Em açougues, a higienização inadequada é preocupante sob o ponto de vista sanitário devido as carnes e derivados apresentarem características como alta atividade de água, presença de substâncias nitrogenadas, minerais e outros fatores de crescimento, além do pH favorável à maioria dos microrganismos, que garantem um excelente meio para crescimento microbiano (FRANCO & LANDGRAF, 2002).

3 CONCLUSÃO

As não conformidades observadas em maior ocorrência nos serviços de alimentação vistoriados foram as falhas vinculadas à estrutura física inadequada, e dentre estes estabelecimentos, as padarias apresentam maior criticidade em relação às condições higiênico-sanitárias. Entretanto, independente do índice de não-conformidade apresentado, os serviços de alimentação necessitam se adequar imediatamente à legislação vigente, que estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação e permite aos serviços de inspeção e vigilância sanitária aplicar notificações e multas aos estabelecimentos que não atendam aos dispositivos legais.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Agência 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. *Diário Oficial da União*, Brasília, 15 set. 2004. Seção 1, p.101-162.
- BRUNH, C. M. Consumers concerns: motivation to action. *Emerg Infect Dis*, v. 3, n. 4, p. 511-515, 1997.
- BRYAN, F. L. Hazard Analysis and critical Control Point (HACCP) Systems for retail food and restaurant operations. *J Food Protection*, v. 56, n. 11, p. 978-983, 1990.
- DAMASCENO, K. S. F. S. C.; ALVES, M. A.; FREIRE, I. M. G.; TÔRRES, G. F.; AMBRÓSIO, C. L. B., GUERRA, N. B. Condições higiênico-sanitárias de *self-services* do

entorno da UFPE e das saladas cruas por elas servidas. *Hig Alim*, v. 16, n. 102/103, p. 74-78, 2002.

FRANCO, B. D. G. M. & LANDGRAF, M. *Microbiologia dos alimentos*. Porto Alegre: Atheneu, 2002.

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

NASCIMENTO, G. A. & BARBOSA, J. S. BPF – boas práticas de fabricação: uma revisão. *Hig Alim*, São Paulo, v. 21, n. 148, p. 24-30, 2007.

PALÚ, A. P.; TIBANA, A.; TEIXEIRA, L. M.; MIGUEL, M. A. L.; PYRRHO, A. S.; LOPES, H. R. Avaliação microbiológica de frutas e hortaliças frescas, servidas em restaurantes self-sevrice privados, da Universidade Federal do Rio de Janeiro. *Hig Alim*, v. 16, n. 100, p. 67-74, 2002.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 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. *Sindicato dos Nutricionistas do Rio Grande do Sul*. Disponível em: <http://www.sinurgs.org.br/port_78.php> Acesso em: 15 mai. 2010.

SILVA JR., E. A. *Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos*. São Paulo: Varela, 2005.