

Área: Tecnologia de Alimentos

AVALIAÇÃO E TREINAMENTO SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM RESTAURANTES *SELF-SERVICE* NO MUNICÍPIO DE SANTA MARIA - RS

Caroline dos Santos Giuliani*, Aline Finatto Alves, Andreia Cirolini, Ana Paula Daniel,
Vanessa Pires da Rosa

Curso Técnico em Alimentos, Colégio Politécnico da UFSM, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS

**E-mail: carolgiuliani2@yahoo.com.br*

RESUMO – Para garantir a qualidade e a segurança de uma refeição, diversos fatores estão envolvidos como a qualidade da matéria-prima, higienização de utensílios, do ambiente e principalmente dos manipuladores. Este estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias, em três restaurantes tipo *self-service* no município de Santa Maria - RS e realizar um treinamento sobre boas práticas de fabricação para manipuladores de alimentos. Os restaurantes avaliados apresentaram alto índice de não conformidades, não possuindo condições higiênico-sanitárias satisfatórias. A realização do treinamento foi de suma importância, pois contribuiu para a qualificação dos manipuladores, visando qualidade na produção e manipulação de alimentos.

Palavras-chave: Boas práticas de fabricação, Controle qualidade, Higiene em alimentos, Segurança alimentar.

1 INTRODUÇÃO

A qualidade e segurança de uma refeição estão diretamente ligadas a fatores como a qualidade da matéria-prima, a higienização dos utensílios utilizados, a higiene do ambiente de trabalho, a higiene dos manipuladores envolvidos no processo, sendo este um fator importante na ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTAs). Por isso, as condições higiênico-sanitárias do seu preparo são indispensáveis, pois a preparação incorreta prejudicará a qualidade do produto final (ROCHA et al., 2014; BRAGA et al., 2015).

O presente trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias e Boas Práticas de Manipulação em restaurantes tipo *self-service* no município de Santa Maria - RS, e com isso, realizar um treinamento para os manipuladores de alimentos, de acordo com a Portaria Nº 78 de 30 de Janeiro de 2009 e Resolução - RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004.

2 MATERIAL E MÉTODOS

2.1 Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos restaurantes tipo *self-service* do município de Santa Maria - RS

Foram avaliados três restaurantes comerciais. Utilizou-se uma lista de verificação (*check-list*) da Portaria Nº 78, de 30 de Janeiro de 2009, facilitando assim o diagnóstico das condições relacionadas às Boas Práticas de Fabricação nos restaurantes. Foram considerados os requisitos exigidos pela RDC 216/2004 da ANVISA para Serviços de Alimentação. Os estabelecimentos foram classificados em cinco categorias distintas quanto ao nível de adequação das BPF, de acordo com Cardoso e Araújo, 2001. Assim, foi considerado Excelente o estabelecimento que apresentasse entre 91 a 100% de adequação; Bom quando obtivesse de 70 a 90%; Regular entre 50 a 69%; Ruim de 20 a 49% e Péssimo entre 0 a 19%.

2.2 Treinamento sobre condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação em alimentos

O treinamento teve como objetivo capacitar manipuladores para requisitos exigidos pela RDC 216/2004, de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Foi realizada uma palestra, com debate e dinâmicas em grupo, proporcionando o conhecimento e a interpretação dos requisitos da Legislação Nacional referente a Boas Práticas de Fabricação. Foram abordados diversos temas como surtos alimentares, fontes de contaminação nos alimentos, higiene dos manipuladores, ambiente de trabalho, equipamentos e utensílios, uso correto de EPI's, controle de vetores e pragas, entre outros. Para fixar o conteúdo, os manipuladores assistiram a vídeos e participaram de dinâmicas sobre lavagem correta das mãos e a dinâmica da Organização da Geladeira.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Resultados da avaliação das condições higiênico-sanitárias dos restaurantes tipo *self-service* do município de Santa Maria - RS

Foram analisados os itens Edificação, instalações, equipamentos e utensílios; Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Controle integrado de pragas; Abastecimento de água; Manejo de resíduos; Manipuladores; Matérias-primas, ingredientes e embalagens e Preparação do alimento.

Os Gráficos 1, 2, e 3 mostram a porcentagem de adequação dos itens analisados nos três estabelecimentos.

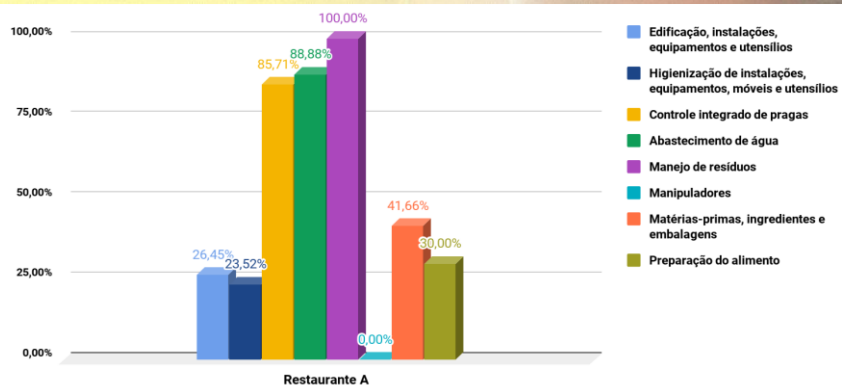


Gráfico 1 – Porcentagem de adequação dos itens analisados no restaurante A, no município de Santa Maria-RS, 2017.

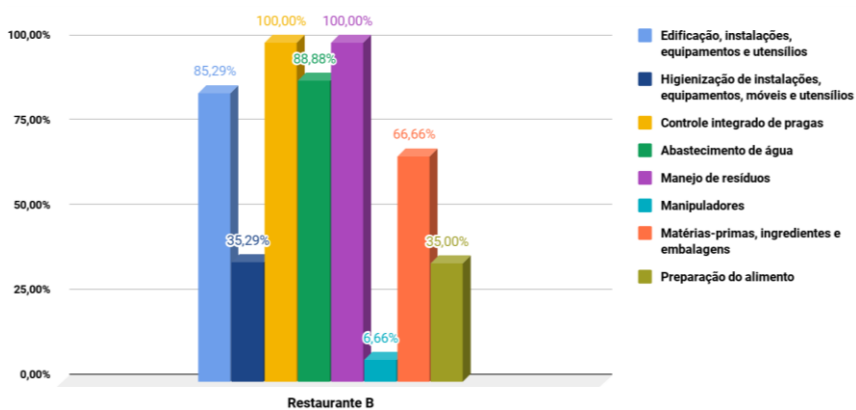


Gráfico 2 – Porcentagem de adequação dos itens analisados no restaurante B, no município de Santa Maria-RS, 2017.

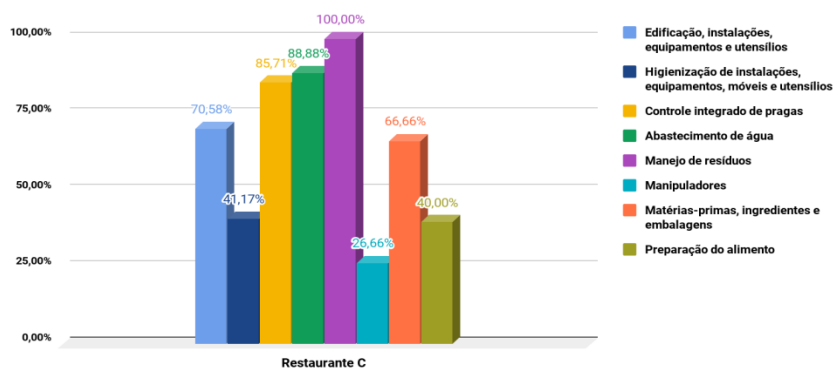


Gráfico 3 – Porcentagem de adequação dos itens analisados no restaurante C, no município de Santa Maria-RS, 2017.

O item de maior relevância nos três estabelecimentos foi “Manipuladores”, onde os estabelecimentos A e B apresentaram porcentagens abaixo de 10% que os enquadram no grupo Pésimo e o estabelecimento C

classificou-se como Ruim com 26,66% de adequação.

Ayres (2003) avaliou as condições higiênico-sanitárias de 40 restaurantes comerciais de Porto Alegre - RS frente à legislação vigente por meio de uma lista de checagem preenchida após observação no local. O autor também verificou diversas falhas, concluindo a precariedade das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos.

Freitas (2003) avaliou as condições higiênico-sanitárias do preparo de alimentos em um restaurante comercial de Palmas - TO por meio de um *check-list* e também concluiu que as instalações físicas, equipamentos, armazenamento e recursos humanos apresentaram-se impróprios para o preparo de alimentos.

Seixas et al., 2008, aplicaram um *check-list* para diagnóstico inicial das BPF em quatro restaurantes em uma cidade do interior de São Paulo. O estudo mostrou que todos os estabelecimentos estavam com porcentagens de não conformidades superiores a 25,0% (30,0; 44,0; 62,0 e 65,0%) sendo, portanto, considerados reprovados. Os itens observados foram o controle de recebimento de matéria-prima, higiene do manipulador, instalações, equipamentos e utensílios, assim como a avaliação da documentação e registros da empresa.

3.2 Resultados do treinamento sobre condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação em alimentos

A realização do treinamento (Figura 1) foi de suma importância, pois se pode conhecer o funcionamento dos restaurantes em relação às boas práticas de manipulação, através dos relatos dos colaboradores. Durante a palestra, foi distribuído um questionário com quatro perguntas sobre o tema abordado, conhecimento dos colaboradores sobre o tema antes da palestra, interesse em outros eventos do tipo e conhecimentos adquiridos durante a palestra. Os resultados foram além do esperado, pois todos os participantes alegaram que adquiriram conhecimento com a palestra e demonstraram interesse em participar de outros eventos futuramente.



Figura 1 – Treinamento sobre Boas Práticas de Fabricação (BPF) aos manipuladores de alimentos

Fonte: Autor, 2018

4 CONCLUSÃO

A partir da análise dos resultados obtidos com a lista de verificação, pode-se concluir que os três restaurantes avaliados apresentaram alto índice de não conformidades, apresentando condições higiênico-sanitárias insatisfatórias.

A realização do treinamento teve grande relevância, pois se pode conhecer o funcionamento dos restaurantes em relação às boas práticas de manipulação, através dos relatos dos colaboradores, facilitando trocas de experiências.

Para que o setor de produção e comercialização de alimentos possa sempre oferecer aos consumidores alimentos de qualidade higiênico-sanitária, são necessários à realização de treinamentos futuros a partir de cursos e palestras, para que os manipuladores de alimentos possam ter conhecimento sobre controle de qualidade e Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

5 REFERÊNCIAS

- APPCC. Qualidade e segurança microbiológica de alimentos: análise de perigos e pontos críticos de controle para garantir a qualidade e a segurança microbiológica de alimentos. São Paulo: **Varela**, 377, 1997.
- AYRES, C. Avaliação da condição higiênico-sanitária de restaurantes comerciais de Porto Alegre frente à legislação vigente. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 104, p. 16-17, 2003.
- BRAGA, A. C.; PEREIRA, T. L.; JUNIOR, P. P. A. Avaliação de restaurante universitário por meio de indicadores de qualidade. **Editora Unijuí**, v. 13, n. 3, p. 306-326, 2015.
- BRASIL. **Ministério da Saúde. 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, 2004.
- CARDOSO, L., ARAÚJO, W. M. C. Perfil higiênico-sanitário das panificadoras do Distrito Federal. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 83, p. 32-42, abr. 2001.
- FREITAS, I. R. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de preparo de alimentos em restaurante comercial de Palmas - TO. **Higiene Alimentar**, v. 17, n. 104/105, p. 77-78. São Paulo, 2003.
- RIO GRANDE DO SUL. **Secretaria da Saúde. Portaria nº 78 de janeiro de 2009. 732 Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, 733 aprova Normas para cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.** Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, 2009.
- ROCHA, A. N. F.; SOARES, R. P.; BESERRA, M. L. S. Análise microbiológica de saladas cruas em restaurantes de Teresina – PI. **Revista Interdisciplinar: Revista do Centro Universitário Uninovafapi**, v. 7, n. 2, p. 11-17, 2014.
- SEIXAS, F. R. F.; SEIXAS, J. R. F.; REIS, J. A.; HOFFMANN, F. L. Check list para diagnóstico inicial de serviços de alimentação visando atingir condições higiênico-sanitárias satisfatórias. **Analytica**, v. 33, p. 36-38. São Paulo, 2008.