

AVALIAÇÃO DE PROCEDIMENTOS DE BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DE PELOTAS-RS

NATHÁLIA STELMACH COSTA¹; NÁDIA CARBONERA²; ELIZABETE HELBIG³

¹Universidade Federal de Pelotas – nathystelmach@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – nadiacarbonera@yahoo.com.br

³Universidade Federal de Pelotas – helbignt@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Considerando a necessidade de ações de controle higiênico-sanitário no setor de alimentos e a garantia da saúde do consumidor, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) instituiu por meio de Resolução da Diretoria Colegiada a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, instrumentos para assegurar as Boas Práticas nos Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004). Baseado nisso e visando promover a melhoria das condições sanitárias dos serviços de alimentação, a Secretaria de Saúde do Rio Grande do Sul publicou em 28 de janeiro de 2009 a Portaria nº 78, que aprova a lista de verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, além de normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Nos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) a contaminação dos alimentos pode-se iniciar na produção da matéria-prima e se estender às etapas de transporte, recepção, armazenamento e manipulação, podendo haver contaminações por condições precárias de higiene de manipuladores, equipamentos, utensílios, ambiente e condições inadequadas de armazenamento dos produtos prontos para consumo. Ademais, observa-se também a falta de informação desses profissionais quanto às normas de segurança alimentar na produção de refeições (ZANDONADI et al., 2007).

Andrade (2003) afirma que os responsáveis pela manipulação de alimentos em serviços de alimentação devem receber treinamento adequado para manter a qualidade do produto, a partir de um trabalho de conscientização sobre boas práticas. No Rio Grande do Sul, conforme a regulamentação instituída pela Portaria nº 78/2009 os manipuladores devem realizar Curso de Capacitação em Boas Práticas, a fim de estabelecer procedimentos de boas práticas em serviços de alimentação.

Neste contexto, os estabelecimentos de preparo de alimentos assumem um papel importante na qualidade da alimentação da população, sendo essencial que os restaurantes ofereçam alimentação de boa qualidade como condições higiênico-sanitárias (SOUZA; PELICIONI e PEREIRA, 2003).

Por ser uma opção de menor custo e rápida os universitários optam pelo Restaurante Escola (RE) e para que este possa garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos servidos são necessários métodos que garantam boas práticas otimizando o tempo de preparo e garantindo qualidade do alimento oferecido. É muito importante que os comensais tenham uma alimentação segura e de qualidade. Portanto, este estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênicas sanitárias das três Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) do RE da Universidade Federal de Pelotas-RS, que produz diariamente em média seis mil refeições, por meio de um Checklist conforme preconiza a RDC nº216/2004 e Portaria estadual 78/2009.

2. METODOLOGIA

O estudo é de caráter descritivo sobre a adoção de boas práticas nas três unidades de alimentação e nutrição do Restaurante Escola da Universidade Federal de Pelotas-RS: unidade Capão do Leão, XV de Novembro, e Andrade Neves.

Na primeira visita ao local, foi apresentada a pesquisa, seus objetivos e os procedimentos a serem executados. A seguir foi aplicada a lista de verificação da Portaria n.º 78, de 30 de janeiro de 2009, da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, que considera a resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, a qual dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas em serviços de alimentação (BRASIL, 2004; SESRS, 2009).

A partir da aplicação da Lista de Verificação em BP para Serviços de Alimentação, os itens foram avaliados em: conforme - SIM (os itens que atenderam a lista de verificação), não conforme - NÃO (aqueles itens que não atenderam a lista de verificação), não aplicável - NA (quando o item não atendeu à realidade do local) e não observado. Posteriormente foi calculado o percentual de adequação dos estabelecimentos, seguindo a classificação proposta por Veiros et al., (2009), em que os itens que obtiveram total de adequação acima de 90% de atendimento foram classificados como nível muito bom (Grupo 1), de 75% a 90% como nível bom (Grupo 2), nível aceitável entre 50% e 75% (Grupo 3) e os estabelecimentos abaixo de 50% de atendimento dos itens classificados como nível insatisfatório (Grupo 4).

Os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Office Excel, para verificação do total de conformidades, não conformidades e itens não aplicáveis, de acordo com a lista de verificação da Portaria 78/RS.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A lista de verificação, apresentada na Tabela 1, foi aplicada nas três unidades do Restaurante Escola da Universidade Federal de Pelotas, sendo respondida primeiramente pelo profissional de nutrição responsável e depois foi observado cada item, desde o local de recepção das matérias-primas até a distribuição dos alimentos prontos.

Por meio das avaliações do check list, obteve-se os seguintes dados: RE do Campus Capão do Leão 85,71% de adequação, RE General Telles 85,38% de adequação e RE XV de novembro com 75,24% de adequação. Em relação aos itens não aplicáveis, observou-se variações de 6,6 – 34,6% para a Unidade 1, 5,8 – 29,4% e para a Unidade 2 e 6,6 – 66,6% na Unidade 3.

Os itens com maior número de adequações foram: controle de pragas 100% na Unidade 3, manejo de resíduos 100% na Unidade 1, manipuladores 93,3% Unidade 1, matérias primas 91,7% na Unidade 2 e documentação e registros 100% para a Unidade 1 e 2. Estes dados divergem dos encontrados por Santos et al. (2015) onde a adequação da categoria de um restaurante universitário foi de 28,5%, igualmente Mello et al. (2013) encontraram valor máximo de adequação, 50%, em sete unidades avaliadas.

Alguns itens do check list foram classificados como não aplicáveis, pois não constam ao estabelecimento inspecionado, por exemplo, na Unidade 3 (XV de novembro) o estabelecimento não possui área de produção de alimentos, não se tem estoque de alimentos, apenas o que será utilizado no mesmo dia. Também na unidade 3 o item 11 - Documentação e Registro- os mesmos ficam guardados

na unidade 2 (General Telles), ou como no item de casos de surtos de doenças que constaram nunca ter ocorrido, nas 3 unidades.

Tabela 1. Porcentagem de adequação em boas práticas das unidades de alimentação e nutrição do Restaurante Escola da UFPel, 2017.

Blocos do <i>check list</i>	Total de Itens	Unidade 1 (%)		Unidade 2 (%)		Unidade 3(%)	
		Ad	NA	Ad	NA	Ad	NA
1. Edificação	34	70,6	8,8	73,5	5,9	44,1	26,5
2. Higienização	17	64,7	29,4	58,8	29,4	82,3	11,7
3. Controle de Pragas	7	57,2	0	85,7	14,3	100	0
4. Abastecimento de Água	9	55,5	44,4	77,8	22,2	66,7	33,3
5. Manejo de Resíduos	3	100	0	66,7	0	33,3	0
6. Manipuladores	15	93,3	6,7	86,7	6,7	80	6,7
7. Matérias-prima	12	75	8,3	91,7	8,3	25	66,7
8. Preparo do Alimento	26	57,7	34,6	69,2	19,2	26,9	65,9
9. Armazenamento e Transporte	6	6,7	0	50	33,4	66,7	0
10. Exposição do Alimento Preparado	9	66,6	22,2	66,7	22,2	66,7	33,3
11. Documentação e Registro	7	100	0	100	0	0	100
12. Responsabilidade	7	85,7	14,2	42,8	14,3	14,3	14,3

Ad: Adequado; NA: Não se aplica

Muito bom: acima de 90%, Bom: entre 75 a 90%, Aceitável: entre 50 a 75%,

Insatisfatório: abaixo de 50% dos itens atendidos.

4. CONCLUSÕES

Com os resultados apresentados foi possível concluir que as três unidades do Restaurante Escola atendem na maioria os itens avaliados no check list, classificados como bom. Porém, os itens não aplicáveis são dados pelas condições do estabelecimento, e os itens que afetam diretamente o bom desempenho das atividades como o dimensionamento de área, pois foram considerados pequenos, e de equipamentos de acordo com a produção de refeições do local. Assim, a manipulação, distribuição e armazenamento corretos previnem surtos de doenças transmitidas por alimentos, sendo os manipuladores de suma importância neste cenário, para evitar a contaminação e garantir a segurança das refeições oferecidas aos comensais.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE, N. J.; SILVA, R. M. M.; BRABES, K. C. S. Avaliação das condições microbiológicas em unidades de alimentação e nutrição. **Ciência Agrotécnica**, v. 27, n. 3, p. 590-596, 2003.

ARRUDA, G. A. Implantando Qualidade nos Restaurantes de Coletividade. **Revista Nutrição em Pauta**, v. 3, n. 35, p.13-20, 1999.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

HOBBS, B. C.; ROBERTS, D. **Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1999. 376 p.

MELLO, J F.; SCHNEIDER, S.; LIMA, M.S.; FRAZZON, J.; COSTA, M. Avaliação de higiene e das boas práticas em UAN. **Alimentos e Nutrição**, v. 24, n. 2, p. 175-182, 2013.

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. 2009.

SOUZA, S. S.; PELICIONI, M. C. F.; PEREIRA, I. M. T. B. A vigilância sanitária de alimentos como instrumento de promoção à saúde. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 113, p. 33-37, 2003.

SANTOS et al. Avaliação de restaurante universitário por meio do regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, 10(2), 26-32, 2015.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C.; SANTOS, M. C. T.; KENT-SMITH, L.; ROCHA, A. Food safety practices in a Portuguese canteen. **Food Control**, v. 20, p. 936-941, 2009.

ZANDONADI, R. P.; BOTELHO, R. B. A.; SÁVIO, K. E. O.; AKUTSU, R. de C.; ARAÚJO, W. M. C. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 20, n. 1, p. 19-26, 2007.