

AVALIAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS APLICADA A UM ESTABELECIMENTO DE RESTAURAÇÃO

GRACIELA FERREIRA BORGES¹; ALISSON DO AMARAL BARROS²; RAÍSSA CASTRO VASCONCELOS³; CRISTIANE BERSELLI⁴

¹Universidade Federal de Pelotas – graciela_borges28@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – alissonbarros11@hotmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – raissacastro96@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – cristiane.berSELLI@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O desenvolvimento econômico e as necessidades de se enquadrar no mercado atual trouxeram mudanças no perfil alimentar da comunidade. Essa mudança é percebida pelo aumento da procura dos serviços de alimentação, os quais atendem às preferências dos consumidores que procuram refeições convenientes no que se refere à facilidade de aquisição e preparo ou consumo fora do domicílio (POERNER, et al. 2009).

O consumo de alimentação fora do lar vem crescendo significativamente nos últimos anos e aumentando a demanda por serviços de alimentação coletiva (NERVINO e HIROKA, 1997). De acordo com a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) realizada em 2008-2009 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 33% da renda da população brasileira economicamente ativa, habitante dos grandes centros urbanos, é destinada à alimentação fora do domicílio (IBGE, 2012).

Como resultado do aumento da demanda, ocorre a preocupação com as boas práticas e técnicas de higienização, onde a procura por estabelecimentos com maior qualidade nesse aspecto torna-se mais criteriosa. Essa preocupação vem em consequência de diversos fatores, como tipos de serviços oferecidos, despesa com alimentação, qualidade do serviço, segurança alimentar e o aumento da oferta desse tipo de serviço.

Ademais, a literatura identifica que a gastronomia tem imprescindível relevância tanto como principal produto turístico como suporte turístico e, por este motivo, merece atenção nos mais diversos estudos sobre a percepção da qualidade no setor (KRAUSE, 2014). A qualidade da alimentação é um dos fatores críticos no desenvolvimento da atividade turística, pois os destinos ainda são vulneráveis a problemas de saúde devido a falta de qualidade da alimentação, sendo esta uma preocupação em nível internacional. Assim, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, em consonância com as diretrizes internacionais estabeleceu a Resolução nº 216 de 2004 sobre as boas práticas de alimentação (OMT, 2003).

De acordo com Valente (2002) o conceito de “segurança alimentar” surge na Europa a partir da Primeira Guerra Mundial com uma idéia de segurança nacional onde os países deveriam adotar uma política de produção de alimentos eficaz de modo a se precaver de possíveis sanções ou rupturas diplomáticas que pudessem gerar um quadro de escassez alimentar.

Com o passar do tempo a dimensão desse conceito se ampliou, incorporando, além da questão do acesso físico e econômico dos alimentos aos cidadãos, a questão da inocuidade destes alimentos, propiciando uma vida saudável para as pessoas (FÉLIX; MARTINS, 2013).

Independente dos serviços oferecidos pelo estabelecimento, é de extrema importância a prévia avaliação de um profissional da área de alimentação sobre a

capacidade de fluxo de produção do local, para que não ocorram principalmente problemas de armazenamento e de contaminação cruzada. É de extrema importância que os responsáveis pelos estabelecimentos e principalmente os diretamente ligados à área de A&B atualizem-se em relação às obrigações perante a Legislação Higiênico-sanitária vigente, para que o estabelecimento forneça aos clientes um alimento seguro e em conformidade com a Legislação, (SERAFIM, 2010).

KOEHNLEIN e CALDERELLI (2009) ressaltam que os treinamentos devem ser constantes para aperfeiçoar as atividades exercidas pelos funcionários, para que estes se conscientizem de como realizá-las e da importância de cada tarefa executada por eles para a melhoria da qualidade dos alimentos. Ressalta-se que a desqualificação de mão de obra colabora com o elevado risco à qualidade do alimento (MALINVERNO; FRANCISCO; ROZA, 2009).

Tendo em vista a crescente preocupação da população com as boas práticas e técnicas de higienização e a importância dessas práticas para a saúde da comunidade consumidora desses serviços, este trabalho tem como objetivo específico analisar as práticas dos funcionários em relação a higiene e se a estrutura está de acordo com as condições exigidas pela resolução vigente da ANVISA em um estabelecimento de serviços de A&B da cidade de Pelotas, mais conhecido como NAVE. Sendo o objetivo geral analisar suas práticas higiênicas e sanitárias na manipulação dos alimentos.

2. METODOLOGIA

A pesquisa do ponto de vista metodológico consistirá em estudo de caso. DENCKER (1998, p. 127) afirma que estudo de caso permite conhecer em profundidade os processos e relações sociais, dentre várias técnicas de pesquisa estão o exame de registros, observação de ocorrência de fatos, entrevistas estruturadas e não estruturadas. Por se caracterizar como investigação empírica, pretende-se realizar pesquisa comparativo-descritiva e interpretativa no estabelecimento NAVE de forma a analisar suas práticas de higienização e manipulação dos alimentos através de um *check-list* comparativo entre as exigências estabelecidas pela ANVISA de acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 e a realidade do estabelecimento.

Utilizando como base o estudo de FÉLIX e MARTINS (2013) a pesquisa analisará pontos em 11 categorias com subitens em cada uma delas a fim de realizar uma coleta de dados, será feita observação do ambiente, à medida de descobrir se o estabelecimento aplica a prática de Boas Práticas e técnicas de higienização. As categorias a serem observadas durante a visita ao estabelecimento são: 1. Condição estrutural do ambiente (9 itens); 2. Ventilação e iluminação (3 itens); 3. Abastecimento de Água Potável (4 itens); 4. Equipamentos, móveis e utensílios (6 itens); 5. Limpeza e desinfecção (3 itens); 6. Matérias Primas (4 itens); 7. Manipulação dos Alimentos (7 itens); 8. Manipuladores de Alimentos (2 itens); 9. Fluxo de produção (3 itens); 10. Destino de resíduos (3 itens); 11. Controle de vetores e pragas urbanas (3 itens), além do levantamento por observação se fará uma entrevista caso haja necessidade de responder alguns quesitos não observáveis.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como resultado inicial da pesquisa, pretende-se verificar como são realizadas as boas práticas dos funcionários, a estrutura e a higiene do estabelecimento NAVE. Após, se realizará a compilação dos dados e informações coletadas que permitirão observar a conformidade com o que é estabelecido pela ANVISA de acordo com a Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004. A partir da aplicação da pesquisa no referido estabelecimento, também, pretende-se realizar as adequações necessárias, caso necessário, no questionário para a elaboração de um instrumento de pesquisa mais preciso que possa ser aplicado nos demais estabelecimentos de alimentação, contribuindo no avanço das pesquisas sobre esta temática. Ademais, destaca-se que não foram encontrados artigos mais atuais que instrumentalizem a Resolução n° 216/2004 para sua aplicação de forma empírica.

4. CONCLUSÕES

Pelotas vem apresentando um crescente incremento de novos empreendimentos hoteleiros e gastronômicos. A RBS TV em maio de 2016 divulgou que a cidade é considerada pólo gastronômico com 354 restaurantes (G1, 2016 apud BERSELLI, 2016). Também, segundo o site da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo de Pelotas são dezesseis hotéis, onze pousadas, um hostel, entre outros estabelecimentos de hospedagem existentes (SDET, s/d apud BERSELLI, 2016), sem citar as agências de viagem, operadoras de turismo, etc.

O motivo desta pesquisa é avaliar a realidade dos estabelecimentos de A&B em relação às práticas higiênicas e sanitárias que tem como importância o armazenamento correto dos alimentos e para que eles não sejam contaminados por microrganismos, e outros aspectos fundamentais para evitar contaminação e possíveis Doenças Transmitidas por Alimentos.

Portanto, na conclusão deste trabalho espera-se que as técnicas higiênicas e sanitárias estejam sendo exercidas de acordo com a resolução vigente, classificando-o como no mínimo, ótimo ou excelente em relação ao padrão de qualidade neste aspecto, considerando também a popularidade do estabelecimento na cidade. A pesquisa busca contribuir no avanço das investigações nesta temática pelo ponto de vista acadêmico e pelo ponto de vista social e sanitário, contribuir com a elaboração de um instrumento de pesquisa mais preciso a ser aplicado no setor de A&B.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDREOTTI, A. et al. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação a higiene pessoal. **Revista Cesumar**, Maringá, v.5, n.1, p.29-33, jan./jun. 2003.

BERSELLI, C. A Qualificação profissional no setor da hospitalidade e a importância da Extensão Universitária. 2016. 17 f. TCC (Graduação) - Curso de Superior em Tecnologia em Hotelaria, Centro Integrado do Mercosul, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2016.

BARRETOS, S.A. J, CYRILLO D.C. Análise da composição dos gastos com alimentação no município de São Paulo (Brasil) na década de 1990. *Revista de Saúde Pública*. 2001; 35(1): 52-9.

DENCKER, A. de F. M., Métodos e técnicas de pesquisa em turismo, São Paulo: Futura, 1998.

FELIX, F. G; MARTINS, M. L. A. Turismo e segurança alimentar: um estudo de caso na Costa Verde do Rio de Janeiro. Caderno Virtual de Turismo. Rio de Janeiro, v. 13, n. 3., p.354-371, dez. 2013.

G1, Globo. Número de restaurantes dobra em Pelotas, RS. Matéria veiculada pela RBS TV no dia 25 de maio de 2016. Disponível em: <<http://g1.globo.com/rs/riogrande-do-sul/rbs-noticias/videos/t/edicoes/v/numero-de-restaurantes-dobra-em-pelotasrs/5046618/>> Acesso em: 15 de set. 2019

GENTA, T.M de S. et al. Avaliação das Boas Práticas através de *check-list* aplicado em restaurantes *self-service* da região central de Maringá, Estado do Paraná. **Acta Sci. Health Sci.** São Paulo, v. 27, n. 2, p. 151-156, 2005.

KOEHNLEIN, E. A.; CALDERELLI, V. A. Avaliação da coleta de amostras, em unidade de alimentação e nutrição de maringá-PR. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 23, n. 178/179, p. 50-55, nov./dez. 2009.

KRAUSE, Rodolfo Wendhausen. Aspectos determinantes na percepção da qualidade dos serviços na experiência gastronômica turística. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 14, n. 1, p. 19-33, 2014.

LEAL, D.; Crescimento da alimentação fora do domicílio; Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 17(1): 123-132, 2010

MALINVERNO, E.; FRANCISCO, D. C.; ROZA, C. R. da. Verificação da Implementação das boas práticas de fabricação em restaurantes de Farroupilha, RS. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 23, n. 178/179, p. 36-58, nov./dez. 2009.

RODRIGUES, K.L. et al. Condições Higiênico-Sanitárias no Comércio Ambulante de Alimentos em Pelotas/RS. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v.23, n. 3, p. 447-452, set. - dez. 2003.

SERAFIM, Ana Lúcia. Avaliação dos procedimentos de boas práticas na área de alimentos e bebidas em hotéis. 2010. 67 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Centro de Ciências Rurais, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2010. Disponível em: <<https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/5702/SERAFIM%2c%20ANA%20LUCIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 14 set. 2019.

VALENTE, F. L. S. "O Direito à Alimentação". In: BENVENUTO et al, (org) Extrema Pobreza no Brasil: a situação do Direito à Alimentação e moradia adequada. São Paulo: Edições Loyola, 2002 (b).

OMT. Manual de Qualidade, Higiene e Inocuidade dos Alimentos no Setor do Turismo. 1ª Ed. Editora:Roca, 2003.