

## CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO LOCALIZADO NA CIDADE DE ACARI-RN

Francisca Aline Lira Cipriano<sup>1</sup>, Mailson Gonçalves Gregorio<sup>1</sup>, Aretha Martins Santana<sup>1</sup>, Alfredina dos Santos Araújo<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Estudantes do Curso de Engenharia de Alimentos- Universidade Federal de Campina Grande-CCTA/POMBAL. E-mail:aline-andrade22@hotmail.com; ma\_ilson@live.com; arethamsantana@gmail.com

<sup>2</sup>Docente/pesquisador da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal de Campina Grande– CCTA/Pombal. E-mail:Alfredina.araujo@ccta.ufcu.edu.br

**Resumo:** A utilização dos serviços de alimentação tem se emitido como uma prática comum entre pessoas de diferentes níveis sociais e faixa etária. Essa mudança no comportamento do consumidor colaborou para o desenvolvimento do comércio de refeições e alimentos fora do lar, destacando-se as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), estabelecimentos voltados à alimentação coletiva e devem ter como objetivo principal a oferta de refeições equilibradas a fim de preservar ou recuperar a saúde dos seus consumidores. A produção de alimentos com qualidade reconhecida representa um importante desafio para o âmbito de serviços de alimentação. Apesar dos avanços tecnológicos nas áreas de produção e controle de qualidade dos alimentos, a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA) ou Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA), vem aumentando anualmente. São mencionados como principais causadores de contaminação dos alimentos, e por consequência das intoxicações alimentares, os perigos biológicos (microrganismos), sendo os manipuladores de alimentos os principais responsáveis por esta contaminação. A segurança adequada quanto à condição higiênico sanitária, propõe-se minimizar os riscos microbiológicos sendo eles uns dos fundamentais causadores de contaminação em alimentos. Neste caso quando acontece à contaminação aplica-se a melhor forma de identificação através da aplicação de *um check list* na UAN. O presente trabalho teve como objetivo analisar as condições higiênico-sanitárias das instalações em um serviço de alimentação coletiva localizado na região do Seridó no semiárido potiguar, tendo como base a RDC n° 275 de 21 de outubro 2002. A unidade de alimentação foi avaliada tendo como alicerce a lista de averiguações alegação pela RDC n° 275 de 2002, que analisa os itens de instalações, edificações, equipamentos, utensílios, manipuladores, produção e transporte do alimento. Com os resultados obtidos do *check list* onde foi analisado 52 itens distribuídos em cinco grupos. O controle de pragas (1) apresentou 66,6 % de conformidades e 33, 33% de não conformidades. A higienização dos utensílios (2) rendeu 55,5% conforme e cerca de 44% apresentou ser não conforme, com esse resultado podemos afirmar que o estabelecimento necessita de um processo de higienização mais correto. . Para iluminação e instalações elétricas (3) dos 9 itens analisados nesse grupo apresentou 13,3% conforme. As instalações sanitárias (4) apresenta-se como um grande destaque negativo, pois 66,6 % de não conformidades e apenas 20% conformidade. Edificação e instalações (5) retratou o maior índice de conformidade da presente pesquisa, atendendo 80% das exigências estabelecidas pela a RDC n° 275 de 2002.

**Palavras-Chave:** Unidade de alimentação; *check list*; averiguação

## **Introdução**

A utilização dos serviços de alimentação tem se emitido como uma prática comum entre pessoas de diferentes níveis sociais e faixa etária. Essa mudança no comportamento do consumidor colaborou para o desenvolvimento do comércio de refeições e alimentos fora do lar, destacando-se as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), estabelecimentos voltados à alimentação coletiva e devem ter como objetivo principal a oferta de refeições equilibradas a fim de preservar ou recuperar a saúde dos seus consumidores. Desta forma, é inerente às atividades das UAN's o conceito da inocuidade dos alimentos, representado pela qualidade higiênico-sanitária e produção de alimento seguro (MELLO, 2013; RODRIGUES, 2010).

A produção de alimentos com qualidade reconhecida representa um importante desafio para o âmbito de serviços de alimentação. Com esse crescimento do comércio alimentício, os estabelecimentos procuram criar diferenciais competitivos, tendo-se uma maior preocupação com a qualidade dos alimentos para garantir a saúde dos utilizadores e com vista a sua permanência no mercado. (FERREIRA, 2011; SILVA, 2010). Apesar dos avanços tecnológicos nas áreas de produção e controle de qualidade dos alimentos, a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA) ou Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA), vem aumentando anualmente. (SANTOS et al, 2003 apud SILVA, 2012). Em termos de saúde pública, há indicativos de que a ocorrência dessas doenças vem aumentando de forma gradativa e são responsáveis por centenas de mortes, milhares de hospitalizações e, possivelmente, complicações irreversíveis, cujos números ainda são desconhecidos (GERMANO, 2011).

No Brasil, os restaurantes por quilo, também conhecidos como restaurantes self service, são responsáveis por grande parte das refeições providas fora do domicílio. A dimensão e a importância do setor na economia nacional podem ser classificadas a partir dos números gerados pelo segmento no ano de 2013 que indicam que o mercado de refeições coletivas fornece oito milhões de refeições/dia, movimenta uma cifra de dez milhões de reais por ano, oferece 200 mil empregos indiretos, consome diariamente um volume de quatro mil toneladas de alimentos e representa para os governos uma receita de mais um bilhão de reais anuais entre impostos e contribuições (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS - ABERC, 2013).

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

Logo, torna-se relevante a busca constante pela qualidade da refeição oferecida ao consumidor, o que torna a análise das condições higiênico-sanitárias de serviços de alimentação, bem como a averiguação do conhecimento dos manipuladores de alimentos e dos responsáveis por esses locais, de grande importância para que se realizem programas de treinamento nesses estabelecimentos com o objetivo de corrigir falhas nos procedimentos relacionados à segurança do alimento que estão referente ao aumento da prevalência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) em todas as faixas etárias da população (SILVA JÚNIOR, 2014).

De acordo com Santos (2010), são mencionados como principais causadores de contaminação dos alimentos, e por consequência das intoxicações alimentares, os perigos biológicos (microrganismos), sendo os manipuladores de alimentos os principais responsáveis por esta contaminação. Sabe-se que todos os alimentos já estão pré-contaminados desde a sua origem por microrganismos diferentes, cabendo aos manipuladores impedir que estas bactérias sobrevivam ou aumentem ao ponto de causar doenças, bem como impossibilitar que o alimento seja contaminado com outros microrganismos em virtude de falhas no processo de boas práticas de fabricação.

Miranda et al. (2012) apontam que as toxinfecções alimentares são enfermidades geradas pela ingestão de alimentos contaminados ou substâncias tóxicas e constituem um importante problema sanitário, divulgado mundialmente, que tem sido observado com relativa frequência. Este fato tem ocasionado a preocupação dos governantes ao ponto de iniciarem a formulação de leis que tenham um poder mais atuante no que se refere ao controle das condições higiênico sanitárias diretamente voltada a todo e qualquer processo produtivo dos alimentos, que inicia-se com a preocupação com a matéria-prima até a obtenção do produto final, que é o alimento no prato do consumidor.

Os estabelecimentos comerciais, como os self-services, devem seguir as normas de boas práticas de manipulação e higiene, estabelecidas e fiscalizadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, conforme a resolução RDC nº 216/2004. Para oferecer o alimento dentro dos padrões de qualidade permissível, não comprometendo a saúde pública, deve-se ter um controle microbiológico do processamento e dos manipuladores destes. Todavia, não adianta todo o controle destas etapas caso o processo de higienização não seja uniformemente seguido, no que se refere aos utensílios, como

pratos e talheres por exemplo. Eles se caracterizam como um potencial foco de contaminação microbiológica, e entram em contato com o alimento já na hora do consumo (ROSSI, 2006).

Os alimentos em todas as etapas, ou seja, da produção até o consumo final precisa de uma avaliação completa de seus riscos, que é estabelecida através de normas aceitáveis para as boas práticas de produção de alimentos (BRASIL, 2003).

A resolução RDC 216/2004 estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, tendo como objetivo assegurar condições higiênicas sanitárias adequadas do alimento preparado. Dentro do âmbito de aplicação dessa legislação estão os segmentos de alimentação que desenvolvam atividades de manipulação, preparação, fracionamento, distribuição, transporte, armazenamento, exposição à venda e entrega de alimentos preparados para o consumo, incluindo os restaurantes, cantinas, cozinha industrial entre outros. A legislação ainda prevê os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), documentos que descrevem instruções contínuas de operações específicas inerentes à rotina na manipulação de alimentos, dentro de um serviço de alimentação (BRASIL, 2004).

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são normas que devem ser continuadas para produção de alimentos seguros e alimentos de qualidade, com objetivo de evitar a contaminação cruzada, e a higienização dos utensílios, equipamentos e superfície antes, durante e após o preparo. (CARVALHO et al, 2012).

Durante as etapas de higienização das superfícies, dos alimentos, do processamento, e da manipulação, estão a limpeza e a sanificação que são responsáveis pela a higienização na qual a sanificação elimina microrganismos patogênicos e reduz o número dos saprófitos a nível seguro e a limpeza retira resíduos e reduz a carga microbiana, mas não a nível satisfatório (CAMPDEPADRÓS et al ,2012).

A segurança adequada quanto à condição higiênico sanitária, propõe-se minimizar os riscos microbiológicos sendo eles uns dos fundamentais causadores de contaminação em alimentos. Neste caso quando acontece à contaminação aplica-se a melhor forma de identificação através da aplicação de *um check list* na UAN (SOUZA et al, 2009). Esta ferramenta, chamada de *check list*, possibilita que se possa fazer uma avaliação das condições higiênico-sanitárias de um local que produz alimentos, proporcionando avaliar elementos que não estão adequados dentro da UAN,

pressupondo medidas pra minimizar efeitos não desejáveis ou até mesmo eliminá-lo (SOUZA et al, 2009).

O presente trabalho teve como objetivo analisar as condições higiênico-sanitárias das instalações em um serviço de alimentação coletiva localizado na região do Seridó no semiárido potiguar, tendo como base a RDC n° 275 de 21 de outubro 2002.

### **Metodologia**

O estudo foi realizado em um serviços de alimentação coletiva, no período de 23 a 25 de agosto de 2017, o estabelecimento está situado na cidade de Acari localizado no Sérido central do Rio Grande Do Norte. A unidade de alimentação foi avaliada tento como alicerce a lista de averiguações alegação pela RDC n° 275 de 2002, que analisa os itens de instalações, edificações, equipamentos, utensílios, manipuladores, produção e transporte do alimento.

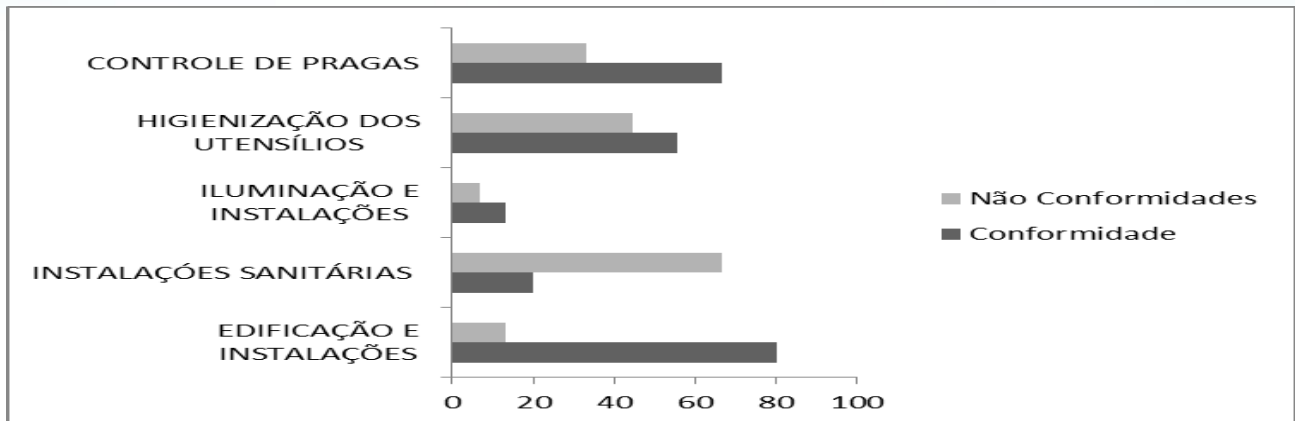
Para verificar prováveis falhas consequentes das práticas erradas dos manipuladores, ampliando o risco a saúde do consumidor, ou seja, com a ferramenta “check-list” é essencial para obter um programação concreto de avaliação dentro da rotina de trabalho, com base na RDC n°. 275 (ANVISA, 2002), a fim de efetuar um relatório e relatando as conformidades e não conformidades observadas com prazo específico para realização das mudanças propostas.

Os itens do *check list* analisado foram divididos em 5 grupos: controle de pragas (1), higienização das instalações (2), iluminação e instalações (3), instalações sanitárias (4) e edificações (5).

### **Resultados e discussão**

Com a aplicação do *check list* no estabelecimento de serviço de alimentação percebeu-se um elevado índice de não conformidades, ou seja, tendo uma grande necessidade de direcionar ajustes e mudanças do estabelecimento para uma execução ideal do mesmo. A figura 1 apresenta o resultado referente a aplicação do *check-list*, mostrando as conformidades e não conformidades.

**FIGURA 1-** Condições dos itens de analisado em conformidade e não conformidades.



Fontes: Os autores

Com os resultados obtidos do *check list* onde foi analisado 52 itens distribuídos em cinco grupos. O controle de pragas (1) apresentou 66,6 % de conformidades e 33,33% de não conformidades. As principais conformidades encontradas nesse estabelecimento no que se refere ao controle integrado de pragas foi a ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. Também pode ser destacado a adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas. Porém, o estabelecimento não possui existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.

A higienização dos utensílios (2) rendeu 55,5% conforme e cerca de 44% apresentou ser não conforme, com esse resultado podemos afirmar que o estabelecimento necessita de um processo de higienização mais correto. As principais não conformidades foi a falta de uma diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecendo às instruções recomendadas pelo fabricante. Podendo ser destacado nesse grupo a ausência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.

Para iluminação e instalações elétricas (3) dos 9 itens analisados nesse grupo apresentou 13,3% conforme, as principais conformidades foi a presença de uma iluminação natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. Também podendo ser destacado o uso de instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.

As instalações sanitárias (4) apresenta-se como um grande destaque negativo, pois 66,6 % de não conformidades e apenas 20% conformidade. As não conformidades mais cardeais é a falta de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de

esgoto ou fossa séptica, bem como a ausência de alguns produtos de limpeza, como por exemplo, sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.

Edificação e instalações (5) retratou o maior índice de conformidade da presente pesquisa, atendendo 80% das exigências estabelecidas pela a RDC nº 275 de 2002, sendo os principais destaques a área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros. Também podendo ser citado como destaque positivo as vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.

### **Conclusões**

A possibilidade de ocorrência de surtos alimentares é um problema de saúde pública que causa impactos negativos à produtividade, à economia e prejudica a confiança do consumidor.

Pode-se certificar que o serviço de alimentação localizado na cidade de Acari-RN, não conseguiu atender a classificação ideal, apontando menos de 60% dos itens analisados, sendo assim, o estabelecimento é classificado no grupo 2 em que o percentual de itens conformes varia de 51 a 75%.

### **Referências**

ABERC – **Associação brasileira das empresas de refeições coletivas**. História e mercado, 2013.

Disponível em: <http://www.aberc.com.br/conteudo.asp?IDMenu=18>. Acesso em: 30 de junho de 2013 .

BRASIL. **Resolução - RDC nº 275**, de 21 de outubro de 2002. Aprovar o regulamento técnico

BRASIL. **Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 de set. de 2004, Seção 1, p. 25.

CAMPDEPADRÓS, M. et al. **Effectiveness of two sanitation procedures for decreasing the microbial contamination levels (including *Listeria monocytogenes*) on food contact and non-food contact surfaces in a dessert-processing factory**. Food Contro, Spain, vol.23, n.1, p.26-31, jan. 2012.

CARVALHO, L.R. et al. **Bactérias Resistentes A Antimicrobianos Em Amostras De Água De Coco Comercializada Em Itabuna, Bahia.** Revista Baiana de Saúde Pública, Bahia vol. 36, n. 3, p. 751-763, jul/set. 2012.

FERREIRA, M. A.; SÃO JOSÉ, J. F. B.; TOMAZINI, A. P. B.; MARTINI, H. S. D.; MILAGRES, R. C. M.; PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. **Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição.** Rev. Inst. Adolfo Lutz. São Paulo, v. 70, n. 2, p. 230-235, abr.-jun., 2011.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos.** 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

MELLO, A. G.; GAMA, M. P.; MARIN, V. A.; COLARES, L. G. T. **Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro.** Braz J Food Technol., v. 13, n. 1, p. 60-68, jan./mar., 2013.

MIRANDA, P C; BARRETO, N S E. **Avaliação higiênico-sanitária de diferentes estabelecimentos de comercialização da carne-de-sol no município de Cruz das Almas-BA.** Revista Caatinga, v. 25, n. 2, p. 166-172, 2012.

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.

RODRIGUES, K. L. **Segurança Alimentar em Unidades de Alimentação e Nutrição. 2010.** 150f. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas – RS, 2010.

ROSSI, C. F. **Condições Higiênico-sanitárias de Restaurantes Comerciais do Tipo Selfservice de Belo Horizonte – MG.** Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-graduação em Ciências de Alimento da Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais, 2006.

SANTOS, Mônica de Oliveira Bastos dos; RANGEL, Vanessa Pereira; AZEREDO, Denise Perdomo. **Adequação de Restaurantes Comerciais às Boas Práticas.** Higiene Alimentar, Nilópolis – RJ, volume 24, número 190/191, p. 44-49, novembro/dezembro, 2010.

SILVA JÚNIOR, E. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação.** 6 ed. São Paulo: Varela, 2014.



SILVA, G. P. **Avaliação das boas práticas em unidades produtoras de refeição dos hotéis do município de Caruaru-PE. 2010.** 45f. Monografia (Graduação em Nutrição). Sociedade de Educação Do Vale Do Ipojuca – SESVALI. Faculdade Do Vale Do Ipojuca – FAVIP. Caruaru, 2010.

SILVA, S. M. R. **Importância da Utilização das Ferramentas de Gestão da Qualidade para a Produção de Alimentos. Seguros- Análise de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) na Cidade de BelémPA. 2012.** 103f. Dissertação (Mestrado em Gestão de Empresas) - Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas. Departamento de Economia e Gestão. Lisboa, 2012.

SOUZA, C H et al. **Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo-MG.** *Nutrir Gerais*, v. 3, n. 4, p. 312-29, 2009.