

NUTRIÇÃO E HOTELARIA: UMA REVISÃO DE LITERATURA SOBRE O CUMPRIMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOTELEIRAS

Zayama Santana da Costa (1); Joicy Karla Grangeiro Pereira (2); Thayane Freire de Alexandria Miranda (3); Laine de Carvalho Guerra Pessoa Mamede (4)

Universidade Federal da Paraíba, zayama_sb11@hotmail.com; joicykarla21@hotmail.com; thayfreire33@hotmail.com; laine guerra@ig.com.br

Resumo: Nos últimos anos, o turismo vem se desenvolvendo velozmente, juntamente com o setor hoteleiro. Para acompanhar este crescimento é necessário oferecer produtos de qualidade, que atenda às necessidades e exigências do consumidor. Deve-se garantir uma alimentação segura do ponto de vista higiênico-sanitário, promovendo assim a manutenção da saúde. A principal limitação para a garantia de alimentos seguros é a falta de mão de obra qualificada, incluindo o nutricionista e a aplicação das Boas Práticas de Produção (BPP) dos Alimentos. Desta forma este estudo tem como objetivo analisar através de uma revisão de literatura, à adoção das Boas Práticas de Fabricação em unidades de alimentação hoteleira. Trata-se de uma revisão do tipo exploratória, descritiva e bibliográfica. Foram selecionados 8 artigos, publicados entre 2009 e 2015, disponibilizados em texto completo. Acerca dos resultados, observou-se nos artigos revisados um alto percentual de inadequações quanto o uso das BPPs, falhas críticas e necessidade urgente de formulação de políticas públicas na área de segurança alimentar no turismo de modo a conscientizar os empreendimentos turísticos sobre a necessidade de cumprirem rigorosamente as normas e recomendações fornecidas pela ANVISA para que a manipulação e o preparo dos alimentos sejam de qualidade. Considerando os itens analisados nos artigos utilizados nesta revisão literária, pode-se inferir que são necessárias modificações nos processos que abrangem a produção de refeições no Serviço de Alimentação na rede hoteleira.

Palavras-chave: Nutrição e Hotelaria; Segurança alimentar; Boas Práticas de Produção;

INTRODUÇÃO

Os estabelecimentos que trabalham com a produção e a distribuição de refeições para qualquer tipo de coletividade são denominados Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) (BERNARDO et al., 2014).

Para garantir um controle de qualidade, uma Unidade de Alimentação e Nutrição deve seguir a legislação estabelecida pela Agência

Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Um instrumento que verifica esse controle é o Manual de Boas Práticas de Produção, sua implantação garante uma produção segura de alimentos, também do ponto de vista nutricional (SOUZA et al., 2009).

Nos últimos anos, o turismo vem se desenvolvendo velozmente, juntamente com o setor hoteleiro. Para acompanhar este crescimento é necessário oferecer produtos de

qualidade, que atenda às necessidades e exigências do consumidor (BELEM, 2013).

Lopes, Silveira e Floriano (2015) relata que cerca de 20% do investimento com viagens pelos turistas brasileiros são gastos com alimentação, e para os estrangeiros, nossa gastronomia recebeu 94% de avaliação positiva.

Em hotéis, a principal limitação para a garantia de alimentos seguros é a falta de mão de obra qualificada, incluindo o nutricionista, profissional que possui o conhecimento técnico-científico para exercer a responsabilidade técnica e participar ativamente dos processos e da aplicação das Boas Práticas de Produção (BPP) dos Alimentos (BERNARDO et al., 2014).

Segundo Rennó, Weber, Gonçalves (2013), em um estabelecimento hoteleiro o setor alimentos e bebidas envolvem os serviços de restaurante, bar, frigobar e serviço de quarto. Engloba uma área complexa na gestão hoteleira, envolvendo elevados custos com matérias-primas, utensílios e processos para garantia de qualidade dos alimentos oferecidos. Essas unidades apresentam produção de refeições com características complexas, em turnos de trabalho contínuos que necessitam de mão-de-obra especializada e matérias-primas de elevada qualidade, como estrutura física que permita a conservação dos alimentos e execução das atividades em

ambiente seguro do ponto de vista higiênico-sanitário.

Mesmo os restaurantes e meios de hospedagens notoriamente reconhecidos pelo seu refinamento e fama em nível regional, nacional e, às vezes, até mesmo mundial, podem ocultar por trás desta “boa aparência” um submundo de irregularidades com respeito às condições higiênico-sanitárias na prestação deste tipo de serviço que não são observadas pelos seus clientes. Nesse sentido, o serviço de alimentação, dentro do contexto da atividade turística, é tido como um dos elos centrais na garantia do adequado funcionamento da cadeia produtiva do turismo (FELIX; MARTINS, 2013).

Para que as UAN forneçam refeições com adequado controle higiênico-sanitário foi publicado o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelecido na Resolução da Diretoria Colegiada- RDC Nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa, que tem o objetivo de estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Quando a legislação é cumprida e as boas práticas são efetivas, a refeição produzida pode ser considerada segura. (BERNARDO et al., 2014)

Existem diversos instrumentos para garantir a eficiência na qualidade do alimento, como a implantação das Boas Práticas de Produção, que também devem ser adotadas nos serviços de alimentação hoteleira (FONTANA, 2012). Segundo o World Tourism Organization (1991), a contaminação de alimentos é o principal causador de doenças em turistas. Problemas gastrointestinais como diarreia atingem entre 20 a 50% dos viajantes.

Dessa forma, entende-se que os serviços de restauração oferecidos pelos hotéis devem priorizar a qualidade dos mesmos, principalmente no setor da produção de refeições, que pode ser considerado umas das principais preocupações dos consumidores, que estão cada vez mais cientes dos seus direitos nas aquisições de produtos com relação à alimentação. Assim, esse estudo teve por finalidade revisar acerca da utilização e cumprimento de Boas Práticas de Produção em unidades de alimentação e nutrição hoteleiras.

METODOLOGIA

O trabalho desenvolvido seguiu os preceitos do estudo exploratório, por meio de uma pesquisa na literatura virtual. Foram selecionados 7 artigos, publicados entre 2009 e 2015, disponibilizados em texto completo,

acessados nas bases de dados Google Acadêmico, Biblioteca Digital de Monografias, Scielo e Biblioteca Virtual de Saúde. Foram considerados os artigos que abordassem acerca de Unidades de Alimentação e Nutrição na rede hoteleira e assuntos relacionados, e excluídos os que não abordassem a temática. A coleta de dados seguiu as etapas: leitura exploratória rápida das fontes selecionadas para verificação se é de interesse para o trabalho e leitura Seletiva e Elaboração de Fichamento Dirigido à Temática com os pontos principais dos artigos. E por fim, realizou-se uma leitura analítica dos resultados das fontes com a finalidade de comparar os mesmos e sintetizá-los.

DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Um estudo realizado por Souza et al. (2009) em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hoteleira, na cidade de Timóteo-MG, analisando as condições higiênico-sanitárias foi constatado um percentual de 20,5% de inadequações. No item sobre instalações, móveis e utensílios, se observou 15% de inadequação devido à ausência de telas na área de armazenamento, possível possibilidade de contaminação entre alimentos crus e cozidos, entre outras irregularidades. Outro item analisado foi a

higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, em que houve um percentual de adequação de 93%, porém ainda houve 7% de inadequação, que correspondeu às operações de higienização na UAN em que os manipuladores não são capacitados para realizar tal tarefa. Segundo a RDC N° 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, todos os funcionários responsáveis pelas operações de higienização devem ser capacitados e possuir treinamentos específicos. Souza et al (2009) ainda observou falhas na higiene pessoal dos manipuladores como unhas não cortadas, usar adornos e não usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) durante o trabalho, como também a falta de cuidados como lavar as mãos antes de manipular alimentos podendo contaminá-los.

Lopes, Silveira e Floriano (2015) fizeram uma análise em 10 hotéis, de acordo com critérios previstos na RDC N° 216/2004. Observaram que todos possuíam falhas críticas nas unidades de alimentação que necessitavam de reparação. As categorias de menor conformidade foram o processo de higienização (produtos de procedência duvidosa) e ausência de monitoramento da temperatura, a preparação do alimento, estrutura, fracionamento, acondicionamento e identificação de matéria prima. Também relataram que 80% dos hotéis faziam o afastamento de funcionários em caso de

enfermidade, 90% fazem o controle integrado de vetores e pragas urbanas por meio de empresas especializadas e somente 20% dos hotéis seguiam as orientações dos fabricantes de produtos saneantes. Por outro lado, na categoria armazenamento, transporte, exposição do alimento preparado e itens relacionados ao tratamento térmico apresentaram 100% de irregularidade, dessa forma, as refeições não possuem um controle de qualidade e inocuidade das mesmas.

De acordo com um estudo de Bernardo et al. (2014) em 10 Unidades de Alimentação de hotéis da cidade de Belo Horizonte-MG, 30% delas possuíam um nutricionista como responsável técnico. Os estabelecimentos foram classificados em grupos, sendo 60% deles classificados no grupo I onde continham mais itens satisfatórios. Em relação aos requisitos das Boas Práticas de Produção a média de adequação dos hotéis foi de 76,4%, enquanto que na avaliação por blocos o maior percentual de adequação correspondeu à produção e transporte de alimentos (85,3%) e o menor à documentação (45,2%).

Em relação ao bloco sobre a documentação, que apresentou a menor média de adequação, 45,2%, analisou-se a presença e implementação do Manual de Boas Práticas de Produção e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), onde 40% dos hotéis visitados possuíam o MBPP e

apenas 30% possuíam pelo menos um POP. Apesar de ter alguns pontos importantes que não estavam de acordo com a legislação vigente, como a documentação, a maioria dos hotéis avaliados atenderam de forma satisfatória as Boas Práticas de Produção, porém a presença de um responsável técnico neste tipo de estabelecimento, priorizando o nutricionista, é de total importância para o auxílio na implantação e supervisão de cada processo relacionado com a qualidade.

Segundo Belém (2013), foi realizado um estudo envolvendo três Unidades de Alimentação e Nutrição pertencentes ao Setor Hoteleiro Norte e Sul de Brasília, os quais foram avaliados através de uma lista de verificação, baseada na RDC nº 216/2004. A lista dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de alimentação e é dividida em 8 blocos, diante da aplicação constatou-se inadequações e adequações entre os três hotéis, nos 8 blocos. No hotel 2 foram constatadas inadequações quanto à situação do piso e à ausência de ambientes próprios para as etapas do preparo e fácil acesso de vetores e pragas. Quanto à higienização, todos os hotéis encontraram-se satisfatórios, porém, no hotel 3, constatou-se inadequações na coleta de resíduos, e também neste hotel a produção e transporte de alimentos foi insatisfatória. O bloco de distribuição só se apresentou satisfatório o hotel 3, sendo

evidenciado como maior problema neste item a ausência de monitoramento dos produtos durante a exposição. Quanto ao Abastecimento de Água e Controle Sanitário, apenas os hotéis 2 e 3 encontraram-se satisfatórios, tendo em vista que o hotel 1 não realiza higienizações frequentes dos reservatórios de água. Em relação ao Controle Integrado De Vetores e Pragas Urbanas os hotéis 1 e 2 apresentaram-se satisfatórios e no hotel 3 foi verificada a presença de pragas urbanas dentro da Unidade. Finalmente, quanto ao bloco de Documentação e Registro, Belém (2013) verificou que o hotel 1 apresentou-se satisfatório com restrições e os demais, insatisfatórios.

Em um estudo de caso feito em 2 etapas sobre segurança alimentar para turistas, Felix e Martins (2013) analisaram 14 restaurantes e hospedagens do Município de Mangaratiba-RJ e 13 estabelecimentos em Angra dos Reis-RJ. O roteiro da inspeção higiênico-sanitária foi no formato de check-list com 11 quesitos, onde os resultados dos 27 estabelecimentos foram feitos em porcentagem, classificando em Conforme, Não conforme e Não se aplica de acordo com cada estabelecimento. Os quesitos que apresentaram não conformidade foram equipamentos, móveis e utensílios no que diz sobre a presença de água quente corrente, e os quesitos relativos a manipulação dos alimentos e fluxo da

produção das unidades, com uma média de 54,5%, com falta de uniformidade, curso de capacitação e estrutura adequada para um fluxo ordenado. Já os quesitos relativos a ventilação, iluminação e água potável, limpeza e desinfecção e matérias-primas e sobre resíduos e controle de vetores e pragas prevaleceram a maior conformidade. No geral, para Felix e Martins (2013), há a necessidade urgente de formulação de políticas públicas na área de segurança alimentar e turismo de modo a conscientizar os empreendimentos turísticos sobre a necessidade de cumprirem rigorosamente as normas e recomendações fornecidas pela ANVISA para que a manipulação e o preparo dos alimentos oferecidos nestes espaços ocorram de modo adequado, zelando pela saúde dos turistas e proporcionando uma experiência turística de melhor qualidade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando os itens analisados nos artigos utilizados nesta revisão literária, pode-se concluir que são necessárias modificações nos processos que abrangem a produção de refeições no Serviço de Alimentação na rede hoteleira. As modificações que exigem prioridade são a aplicação efetiva das Boas Práticas de Produção, adequado armazenamento, transporte e exposição do

alimento preparado quanto à temperatura, treinamento frequente dos manipuladores de alimentos, controle do fluxo cruzado, armazenamento correto das matérias-primas, efetiva coleta de resíduos.

Em contrapartida, alguns fatores estão em conformidade com as normas, no entanto, se faz necessária a presença de um responsável técnico, prioritariamente um Nutricionista, a fim de auxiliar na supervisão e implantação dos processos relacionados ao controle de qualidade. É relevante ressaltar a escassez de estudos nesta área e a necessidade da realização de novos trabalhos a fim de que os problemas sejam detectados e solucionados, contribuindo para a melhoria no Serviço de Alimentação na rede hoteleira

REFERÊNCIAS

- BELÉM, J. C. Estudo preliminar sobre o diagnóstico situacional em relação às Boas Práticas no setor de Alimentos e Bebidas de Hotéis localizados no Setor Hoteleiro Norte e Sul de Brasília, DF. Brasília, 2013.
- BERNARDO, P.V.; VALENTIM, E. C. N.; OLIVEIRA, A. E. S.; RAMOS, S. A. Avaliação das Boas Práticas na Produção de Refeições na Rede Hoteleira de Belo Horizonte, MG. *Cient Ciênc Biol Saúde*. Belo Horizonte, 2014.
- BRASIL, ANVISA – Resolução RDC 216, de 15 de setembro 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial da União*. 2004, 16 de setembro.

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.

FONTANA, R. F.; A restauração nos meios de hospedagem: uma abordagem teórica sobre a importância da garantia da qualidade nos alimentos. Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v-1, n-2, 2012.

LOPES, L. L.; SILVEIRA, J. T.; FLORIANO, J. M. Condições higiênico-sanitárias de serviços de alimentação em hotéis de Uruguaiana, Rio Grande do Sul. Nutrivisa – Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde, v-2, n-1, 13 de abril de 2015.

RENNÓ, F. F; WEBER, M. L; GONÇALES, E. S, Análise do nível de segurança das refeições produzidas em complexo hoteleiro de grande porte na região centro-oeste do Brasil, 2013.

SOUZA, C. H. DE.; SATHLER, J.; JORGE, M. N.; HORST, R. F. M.L.; Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo-MG. NUTRIR GERAIS – Revista Digital de Nutrição, Ipatinga, v. 3, n. 4, p. 312-329, fev./jul. 2009.

WORLD TOURISM ORGANIZATION – WTO. Sécurité alimentaire et tourisme/ Food Safety and Tourism. (s.n.) Madri, 1991.