
Avaliação das condições sanitárias em restaurantes *self service*

Evaluation of sanitary conditions in self service restaurants

Regiane de Souza Cardoso¹

¹Curso de Nutrição do Instituto Taubaté de Ensino Superior, Taubaté-SP, Brasil.

Resumo

Objetivo – Avaliar as condições sanitárias e segurança alimentar apresentadas por restaurantes *self service*. **Métodos** – Trata-se de um estudo observacional envolvendo 8 restaurantes tipo *self service*, selecionados de forma aleatória no município de Tremembé/ SP. O trabalho de campo foi realizado com a aplicação do Roteiro de Boas Práticas anexo à Portaria CVS 5/2013 e aferição de temperaturas de alimentos quentes e frios por amostragem. **Resultados** – O percentual de itens conformes totais, descritos por restaurante avaliado variou entre o mínimo de 76,36% e máximo de 94,54%, considerando os assuntos abordados pelos capítulos condizentes aos artigos preconizados pela Portaria CVS 5/2013 e todos foram considerados de baixo risco em relação aos itens atendidos. Dentre os capítulos que apresentaram maior índice de itens não conformes pelo total de restaurantes observados, o II e VII preconizaram entre os oito restaurantes. Referente à aferição de temperaturas, verificou-se que 93,75% apresentaram índices conformes para os pratos quentes e apenas 6,25% apontaram temperaturas não conformes. Dentre as preparações frias verificadas, todos os restaurantes avaliados apresentaram temperaturas conformes, prevalecendo entre o mínimo de 5,6°C e máximo de 11,2°C por até duas horas após o início da distribuição. **Conclusão** – Os restaurantes foram avaliados em baixo risco a partir da relação entre itens atendidos e condições sanitárias, porém, todos apontaram inconformidades, contrariando o disposto pela Portaria CVS 5/2013. A relação entre a falta de Boas Práticas verificada coincide com a ausência de um Responsável Técnico ou funcionário capacitado para implantação das normas vigentes.

Descritores: Restaurantes; Avaliação; Higiene de alimentos; Perfis sanitários; Vigilância sanitária; Segurança alimentar

Abstract

Objective – To evaluate the sanitary conditions and food safety presented by self service restaurants. **Methods** – This is an observational study involving 8 self-service restaurants, selected at random in the municipality of Tremembé / SP. The fieldwork was carried out with the application of the Good Practice Roadmap attached to CVS Ordinance 5/2013 and the measurement of hot and cold food temperatures by sampling. **Results** – The percentage of total conforming items described by the evaluated restaurant ranged from a minimum of 76.36% to a maximum of 94.54%, considering the subjects covered by the chapters consistent with the articles recommended by CVS Ordinance 5/2013 and all were considered. low risk in relation to the items served. Among the chapters that presented the highest rate of non-conforming items by the total of restaurants observed, the II and VII recommended among the eight restaurants. Regarding temperature measurement, it was found that 93.75% had conforming indices for hot dishes and only 6.25% reported nonconforming temperatures. Among the cold preparations verified, all the evaluated restaurants presented conforming temperatures, prevailing between the minimum of 5.6°C and the maximum of 11.2°C for up to two hours after the beginning of the distribution. **Conclusion** – The restaurants were evaluated at low risk from the relationship between items served and sanitary conditions, however, all pointed to non-conformities, contrary to the provisions of Ordinance CVS 5/2013. The relationship between the lack of Good Practices verified coincides with the absence of a Technical Responsible or trained employee to implement the current standards.

Descriptors: Restaurants; Evaluation; Food hygiene; Sanitary perfis; Health surveillance; Food safety

Introdução

Após a ampliação do conceito de Segurança Alimentar, ao qual foi acrescido o acesso universal aos alimentos, os aspectos nutricionais e, conseqüentemente, as questões relativas à composição, à qualidade e ao aproveitamento biológico, o referido termo passou a retratar constante apreensão acerca de questões pertinentes ao suprimento adequado de alimentos com qualidade e de forma sustentável.¹

Assim, a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, Cap. 1, art.3, define:

*A Segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.*²

Diante do exposto, a Segurança Alimentar atualmente ganha novo destaque como um desafio à saúde pública, tendo em vista que traz consigo a proposta da oferta de alimentos que não ofereçam riscos aos cidadãos e que mantenham a equidade da saúde do consumidor.³

A incessante busca por uma vida melhor, tem sido primordial no dia a dia do ser humano e com isso, os hábitos alimentares dessa população vêm se apresentando em constantes modificações no decorrer dos anos, refeições anteriormente realizadas em casa vem sendo substituídas por alimentações mais práticas, facilmente encontradas nas ruas.⁴

Os serviços de alimentação coletiva ganha cada vez mais destaque no mercado e aumento da demanda, dentre as mais variadas opções de serviços de alimentação, os do tipo *self service* são os preferidos por proporcionarem rapidez ao atendimento, variedade de preparações e preços acessíveis.⁵

Porém, através desse modelo de serviço pode ser observado ampla variedade de contaminações microbiológicas, físicas e químicas, a que os alimentos estão sujeitos, não somente pelos diversificados modos de preparações oferecidos, mas também pela exposição e elevado número de pessoas e utensílios que mantêm contato direto com o alimento disponível. Assim, alguns fatores tornam-se preocupantes acerca dessa área de alimentação, onde minuciosas práticas higiênico-sanitárias são primordiais para a garantia de um alimento seguro, caso contrário, o mesmo pode oferecer alto risco de contaminação servindo de veículo aos principais agentes causadores de doenças transmitidas por alimentos, as chamadas DTAs.⁶

No Brasil, estudos apontados em literaturas e o sistema de Vigilância Sanitária destacam o frango, subprodutos da carne, as sobremesas, o leite e seus derivados como os principais alimentos mais frequentemente implicados nos surtos de DTAs. Dados da Secretaria de Vigilância Sanitária no período entre 1999 a 2008, apontaram 6.062 surtos de DTAs registrados, atingindo 117.330 pessoas (média de 7 doentes por surto) e 64 óbitos.⁷

Porém, esse quadro pode ser revertido e minimizado a partir da aplicação de Boas Práticas de Manipulação preconizadas por Legislações vigentes, ressaltando a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, a qual dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de alimentação e ainda, a Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013 estabelecendo boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, instituindo requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) aos estabelecimentos comerciais de alimentos, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias.^{8,9}

Métodos

Trata-se de um estudo observacional envolvendo oito restaurantes comerciais tipo self service, selecionados aleatoriamente no município de Tremembé/ SP.

Para avaliação dos estabelecimentos envolvidos foram utilizados como instrumentos de apoio um check list, anexo à Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013, do qual foram extraídos cinquenta e cinco (55) itens de avaliação seguindo os critérios estabelecidos pela Legislação vigente, e ainda, fez-se uso de um termômetro digital da marca *Fluke* – 65 para aferição da temperatura de pratos quentes e frios, além de materiais relevantes extraídos de livros técnicos e publicações de órgãos nacionais, revistas e artigos de ordem científica.

Coleta e apresentação de dados

O roteiro foi aplicado no ato da visita e preenchido conforme observação *in loco*. A coleta de dados foi descrita detalhadamente diante da situação encontrada e pontuada através dos campos apresentados no roteiro utilizado.

Os itens dos capítulos do Roteiro presentes na aplicação foram Higiene e Saúde dos funcionários, Responsabilidade Técnica e Capacitação de pessoal, Qualidade Sanitária da produção de alimentos, Higienização das Instalações e do Ambiente, Suporte Operacional, Qualidade Sanitária das Edificações e das Instalações e Documentação e Registro das informações.

As temperaturas foram coletadas em dois momentos, sendo a primeira no início da distribuição e a segunda realizada duas horas após o início da mesma. Por amostragem, as preparações quentes e frias avaliadas foram prato principal, guarnição, acompanhamentos (arroz e feijão) e salada. As formas de preparações selecionadas foram padronizadas, a fim de alinhar possíveis variações decorrentes do modo de preparo do alimento, sendo avaliados como um tipo de proteína assada, um legume refogado, arroz e feijão padrões e saladas de uma variedade de folha crua.

Os parâmetros utilizados para classificação dos restaurantes quanto às conformidades resultantes a partir da aplicação do check list, ou seja, relação entre itens atendidos e condições sanitárias, foram baseadas ao estabelecido pela RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, a qual apesar de dispor sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de alimentos, possui uma lista de verificação de Boas Práticas similar ao anexo à Portaria CVS 5/2013.

Tal opção classificatória se deve ao fato da Portaria CVS 5/2013 possuir diretriz para a decisão sobre a qualidade sanitária do estabelecimento pouco específica, uma vez que se fundamenta no emprego do poder discriminatório da autoridade sanitária baseado nos resultados do check list. Assim, de acordo com a RDC 275/2002, os estabelecimentos podem ser classificados em Grupos I (76 a 100%), II (51 a 75%) e III (0 a 50%) de acordo com o percentual de conformidades perante à lista de verificação e ainda, complementados em índices de alto, médio e baixo risco, segundo Avegliano, et. al, (2010).¹⁰

Para apresentação dos dados, os restaurantes foram nomeados em 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8 para fins de preservação das informações obtidas.

Resultados e Discussões

É de extrema importância que a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, o ambiente e todos os processos de manipulação envolvidos sejam investigados para garantir a segurança alimentar e conseqüente saúde da população consumidora, possibilitando apontar a necessidade de atenção aos pontos críticos indicados no check list aplicado, acerca das condições sanitárias de manipulação dos alimentos expostos para o consumo, visto que a ingestão de preparações contaminadas podem oferecer potencial risco à saúde pública.²

Itens em Conformidade (%)

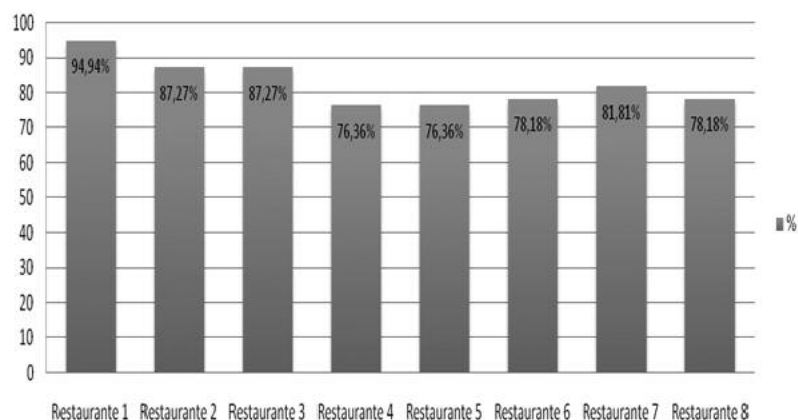


Gráfico 1. Distribuição percentual, por restaurante, do total de itens em conformidade com a legislação sanitária

Tabela 1. Classificação de risco baseado no índice de conformidades apresentados pelos restaurantes avaliados

Classificação		
RDC 275/2002	Risco	% Itens atendidos
Grupo I	Baixo	76 a 100
Grupo II	Médio	51 a 75
Grupo III	Alto	0 a 5
Restaurantes	Percentual (%)	Risco
1	94,94	Baixo
2	87,27	Baixo
3	87,27	Baixo
4	76,36	Baixo
5	76,36	Baixo
6	78,18	Baixo
7	81,81	Baixo
8	78,18	Baixo

Resultados encontrados através da aplicação do check list

O gráfico 1 demonstra o percentual de itens conformes totais, descritos por restaurante avaliado. Os valores variaram entre o mínimo de 76,36% e máximo de 94,54%, considerando todos os assuntos abordados pelos capítulos condizentes aos artigos preconizados pela Portaria CVS 5/2013.

A partir dos resultados obtidos através do percentual de atendimento em itens conformes por restaurante, os referidos estabelecimentos foram descritos de acordo com os parâmetros utilizados para classificação, em relação ao atendimento dos itens e ao risco oferecido à saúde dos consumidores.^{10,11}

Diante do exposto na tabela 1 referente à classificação de risco baseado no índice de conformidades apre-

sentados pelos restaurantes avaliados, foi verificado que apesar de alguns estabelecimentos apresentarem resultados no limite entre a classificação de baixo e médio risco (entre 75% e 76%), todos os restaurantes foram considerados de baixo risco em relação aos itens atendidos, e conseqüente relação à segurança e saúde do consumidor.¹¹

No entanto, cabe ressaltar que dos oito restaurantes analisados, sete apresentaram não conformidades perante o *check list* aplicado. Visto que tais inconformidades estão atreladas ao preconizado pela Portaria CVS 5 /2013, pode-se concluir que os restaurantes em estudo são classificados como baixo risco, porém, com restrições, ou seja, quesitos a serem melhorados e adequados para garantia da segurança alimentar oferecida.

Tabela 2. Distribuição percentual, dos capítulos que apresentaram maior índice de itens conformes pelo total de restaurantes observados

Restaurantes totais	
	Itens não conformes
Capítulo II	29,16%
Capítulo III	20,13%
Capítulo IV	0
Capítulo V	0
Capítulo VI	9,16%
Capítulo VII	87,50%

Quadro 1. Primeira e segunda aferição de temperatura das preparações quentes e frias dos oitos restaurantes com atendimento self service avaliados no município de Tremembé

	Prato principal		Guarnição		Arroz		Feijão		Salada	
	1ª afer.	2ª afer.	1ª afer.	2ª afer.	1ª afer.	2ª afer.	1ª afer.	2ª afer.	1ª afer.	2ª afer.
Rest. 1	64,1°C	68,2°C	75,9°C	74,3°C	71,0°C	71,1°C	82,1°C	80,9°C	8,2°C	7,1°C
Rest. 2	68,2°C	66,3°C	88,1°C	78,0°C	62,1°C	61,2°C	74,3°C	70,1°C	10,0°C	11,1°C
Rest. 3	71,1°C	74,2°C	81,3°C	89,2°C	58,0°C	60,2°C	68,2°C	62,9°C	8,1°C	8,3°C
Rest. 4	78,3°C	77,1°C	68,3°C	67,1°C	70,1°C	76,3°C	75,3°C	77,8°C	11,2°C	7,7°C
Rest. 5	98,8°C	72,6°C	71,1°C	74,9°C	69,9°C	68,0°C	48,8°C	60,2°C	5,6°C	6,1°C
Rest. 6	63,3°C	57,8°C	63,2°C	59,1°C	76,3°C	79,8°C	78,3°C	71,4°C	9,0°C	10,1°C
Rest. 7	79,8°C	76,6°C	69,2°C	69,2°C	80,3°C	77,1°C	62,0°C	64,3°C	11,1°C	7,2°C
Rest. 8	71,1°C	72,2°C	72,8°C	72,9°C	68,0°C	71,3°C	61,0°C	67,8°C	9,1°C	9,0°C

Conforme a tabela 2 referente à distribuição percentual, dos capítulos que apresentaram maior índice de itens não conformes pelo total de restaurantes observados, pode-se observar que diante dos oito restaurantes avaliados, os capítulos II e VII foram os que apresentaram maior índice de itens não conformes. Tais capítulos referem-se aos quesitos relacionados à Responsabilidade Técnica, Capacitação de Pessoal, Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados.

Resultados encontrados através da aferição de temperatura dos pratos quentes e frios

Conforme o quadro 1 referente à primeira e segunda aferição de temperatura das preparações quentes e frias dos oito restaurantes avaliados, pode-se observar os valores das temperaturas aferidas composto por quatro pratos quentes e um frio, com destaque às aferições

que apresentaram resultados inferiores ao estabelecido pela Portaria CVS 05 5/2013, onde constatou-se que algumas aferições encontram-se abaixo de 60°C para pratos quentes. É possível observar ainda que duas aferições classificadas abaixo da temperatura ideal ocorreram no primeiro horário e duas no segundo horário, todas avaliadas em pratos quentes.

Tanto a Portaria CVS5/2013 quanto a RDC 216/2004, preconizam os mesmos parâmetros de temperatura para pratos quentes e frios, no entanto, a CVS 5/2013 ressalta que se a temperatura das preparações quentes permanecer abaixo de 60°C, pode ser considerada adequada desde que o tempo de exposição não seja superior a uma hora.

Diante do exposto, os alimentos quentes classificados como não conformes na segunda aferição mostraram-se inadequados para o consumo, uma vez que após



Gráfico 2. Percentual total de temperaturas conformes e não conformes avaliados em pratos quentes dos oito restaurantes analisados



Gráfico 3. Percentual total de temperaturas conformes e não conformes avaliados em pratos frios dos oito restaurantes analisados

Percentual total de temperaturas conformes e não conformes

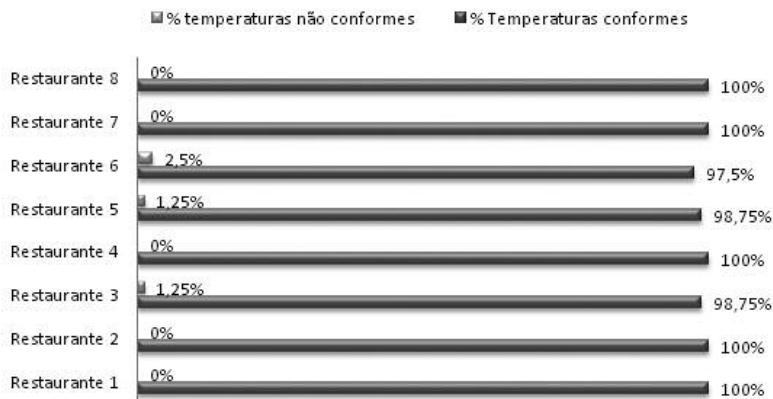


Gráfico 4. Percentual total de temperaturas conformes e não conformes avaliados em pratos quentes e frios por restaurante analisado

duas horas, apresentaram temperaturas inferiores a 60°C. Já as temperaturas inadequadas verificadas na primeira aferição, atingiram as margens superiores a 60°C no segundo horário, atendendo ao exposto pela na Legislação.

De acordo com os oito restaurantes avaliados, verificou-se que 93,75% apresentaram temperaturas conformes para os pratos quentes e apenas 6,25% apontaram temperaturas não conformes das referidas reparações, conforme representado através do gráfico 2, o qual demonstra o percentual total de temperaturas conformes e não conformes avaliados em pratos quentes dos oito restaurantes analisados.

Referente às preparações frias verificadas e demonstradas através do gráfico 3, todos os restaurantes avaliados apresentaram temperaturas conformes, prevalecendo entre o mínimo de 5,6°C e máximo de 11,2°C por até duas horas após o início da distribuição.

O gráfico 4 representa o percentual total de temperaturas conformes e não conformes avaliados em pratos quentes e frios por restaurante analisado e diante do exposto, resultados positivos foram verificados, pois apenas três dos restaurantes (3, 5, 6) avaliados, apresentaram temperaturas inadequadas perante o estabelecido pela Legislação.

Conclusão

Conforme os resultados obtidos através da aplicação do *check list*, foi possível verificar que todos os estabelecimentos foram avaliados em baixo risco a partir da relação entre itens atendidos e condições sanitárias, no entanto, cabe ressaltar que a maioria apresentou irregularidades perante ao estabelecidos pela Portaria CVS 5/2013, visto que tais não conformidades contraria o disposto pela referida Legislação, pode-se concluir que os restaurantes em estudo foram classificados como

baixo risco, porém, com restrições, ou seja, quesitos que necessitam de oportunidades de melhoria e adequação para garantir a segurança alimentar oferecida. Quanto às falhas observadas ao quesito tempo e temperatura dos alimentos, notou-se um percentual reduzido entre os restaurantes avaliados.

Dentre os itens que apresentaram maiores índices de não conformidades, o capítulo VII foi o mais apontado entre os restaurantes avaliados, o qual refere-se à Documentação e Registro das informações através da apresentação do Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados.

O controle periódico destes processos é imprescindível para a segurança da qualidade e correto funcionamento de um estabelecimento, o qual não é possível que ocorra sem treinamento e capacitação de todos os envolvidos, portanto, a implantação de Boas Práticas em restaurantes mostra-se de extrema necessidade, e se corretamente aplicada, alimentos seguros estarão sempre disponíveis ao consumidor.

A relação entre falta de Boas Práticas de Manipulação, ausência da implantação de importantes documentos e falhas na conservação dos alimentos, coincidem com a necessidade de um Responsável Técnico ou funcionário capacitado para gerenciamento, controle e aplicação dos mesmos.

Tal fato argumenta e eleva a importância de um Nutricionista alinhado aos serviços de alimentação para colocar em prática a regulamentação da Portaria CVS 5/2013, o qual inserido a uma equipe multidisciplinar, juntamente com o compromisso de todos os profissionais envolvidos na adoção de Boas Práticas, pode favorecidamente contribuir, elevar e fortalecer a melhoria das condições higiênico-sanitárias e controle do processo de qualidade, garantindo assim a oferta de refeições seguras aos consumidores.

Referências

1. Sobrinho FM, Silva YC, Abreu MNS, Pereira SCL, Dias Júnior CS. Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional: estudo realizado em Restaurantes Populares de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. *Ciênc Saúde Coletiva*; 2014;19(5):1601- 11.
2. Silva Júnior EA. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6º Ed. São Paulo: Varela; 2013.
3. Medeiros L, Agnol LPD, Botton SA, Smaniotta H, Potter R, Campos MMA, et al. Qualidade higiênico-sanitária dos restaurantes cadastrados na Vigilância Sanitária de Santa Maria, RS, Brasil, no período de 2006 a 2010. *Ciênc Rural*. 2013;43(1):81-6.
4. Cecon TSF, Comarella L. *Checklist* de avaliação higiênico-sanitária para unidades de alimentação e nutrição. *Rev. Saúde Desenvol*. 2015; 8(4).
5. Coelho AIM, Milagres RCRM, Martins JFL, Azeredo RMC, Santana AMC. Contaminação microbiológica de ambientes e de superfícies em restaurantes comerciais. *Ciênc Saúde Coletiva*; 2010; 15(Supl.1): 1597-606.
6. Chouman K, Ponsano EHG, Michelin AF. Qualidade microbiológica de alimentos servidos em restaurantes self service. *Rev. Inst. Adolfo Lutz*; 2010. 69(2): 261-6.
7. Oliveira ABA, Paula CMD, Capalonga R, Cardoso MRI, Tondo EC. Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. *Rev. HCPA*; 2010; 30(3).
8. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BR). Resolução-RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial da União*, 16 de setembro de 2004.
9. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BR). Portaria CVS nº5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. *Diário Oficial da União*, 19 de abril de 2013; Seção I.
10. Avegliano RP, Fávero SM; Silva CV, Corso SM. *Check list* unificado para classificação higiênico-sanitária de restaurantes. *Rev Hig Aliment*. 2010;24:45-55.
11. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BR). Resolução-RDC nº275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a lista de verificação de Boas Práticas de Fabricação. *Diário Oficial da União*, 6 de novembro de 2002.

Endereço para correspondência:

Regiane de Souza Cardoso
Rua Águas de São Pedro, 46 – Parque das Fontes
Tremembé-SP, CEP 12120-000
Brasil

E-mail: regianescardoso@gmail.com

Recebido em 27 de novembro de 2019
Aceito em 25 de fevereiro de 2020