

Política de segurança alimentar: avaliação da utilização das boas práticas de confecção através de *check-list* em restaurantes de Goiânia, Goiás

Food security politics: evaluation of the good practice manufacturing's use through the check-list in restaurants of Goiânia, Goiás

Cynthia Fonseca Costa¹, Fabiana Cintra de Oliveira¹, Ana Paula Martins Ribeiro¹, Raquel Peixoto Jaime¹, Ronan de Castro Campos¹, Idalina Thiomi Inumaru Nojimoto¹

¹Curso de Nutrição da Universidade Paulista, Goiânia-GO, Brasil.

Resumo

Objetivo – Nas sociedades atuais o hábito de “comer fora” é uma necessidade imposta pelo modelo da força de trabalho. Devido à crescente demanda pelos serviços de refeição em restaurantes, a qualidade sanitária dos alimentos configura questões fundamentais para evitar as doenças transmitidas por alimentos. Com o objetivo de estudar as condições higiênico-sanitárias de restaurantes do tipo *self-service* da cidade de Goiânia, foram realizadas visitas em 27 estabelecimentos. **Métodos** – Utilizou-se como metodologia a aplicação do *check-list* preconizada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). **Resultados** – Foi verificado que 55,56% dos restaurantes classificaram-se no Grupo II, 33,33% no Grupo III e 11,11% no Grupo I. **Conclusão** – Concluiu-se que a maioria dos restaurantes pesquisados apresentou condições de higiene insatisfatórias e não atendeu a legislação vigente no país no que diz respeito às Boas Práticas de Fabricação para a produção de alimentos seguros.

Descritores: Boas práticas de fabricação; Restaurantes *self-service*, Segurança alimentar e nutricional

Abstract

Objective – In now-a-days societies “eating out” is a necessity created by the imposition of the working power. Due to the growing demand of food services in restaurants, the sanitary quality of food shows fundamental questions to avoid disease transmitted by food. With the aim of studying the hygienic-sanitary conditions in restaurants such as self-service of Goiânia city, there were made visits in 27 establishments. **Methods** – The methodology used was the application of check-list preconized by National Agency of Sanitary Vigilance-Brazil. **Results** – It was verified that 55,56% of the restaurants was classified in Group II, 33,33% in Group III and 11,11% in Group I. **Conclusion** – It was concluded that the majority sample showed insatisfactory hygienic conditions and did not attend the legislation of the country about the Good Practices of Manufacturing to the production of security food.

Descriptors: Good practices of manufacturing, Self-service restaurants, Food security

Introdução

As dificuldades impostas pelos longos deslocamentos e a extensa jornada de trabalho nas sociedades modernas, impedem que um grande número de pessoas realize suas refeições regulares em família. Para uma expressiva camada da população, a refeição fora do lar, em unidades de alimentação e nutrição, é uma das alternativas viáveis¹⁻⁶.

No Brasil, estima-se que, de cada cinco refeições, uma é feita fora de casa, na Europa duas em cada seis e, nos EUA, uma em cada duas. A proporção de refeições realizadas fora do domicílio já atinge a média de 20% do total das refeições nas capitais brasileiras^{1-2,7}. Segundo dados da Associação Brasileira de Refeições Coletivas, esse segmento serviu, no ano de 2007, cerca de 7,5 milhões de refeições/dia movimentando uma cifra de 8,4 bilhões de reais por ano, o que demonstra claramente a força desse mercado¹.

De acordo com a pesquisa de orçamento familiar (POF) realizada em 2004 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, 24% da renda da população brasileira economicamente ativa dos grandes centros urbanos, é destinada à alimentação fora do domicílio⁸.

Diante disto, o Ministério da Saúde, através do seu órgão, a Anvisa, elaborou as Portarias nº 1428 de 26 de novembro de 1993, e nº 326 de 30 de julho de 1997, estabelecendo as diretrizes para uma boa prática de fabricação de alimentos e prestação de serviços, incluindo suas condições higiênico-sanitárias. Além disso, lançou também a Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, reafirmando o compromisso dos produtores desses estabelecimentos quanto às normas técnicas sobre manipulação de produtos e higiene que se devem

seguir nesses segmentos. As Boas Práticas de Fabricação são normas que tem o objetivo de promover e a certificar a qualidade e a segurança do alimento⁹⁻¹². Esta qualidade higiênico-sanitária como fator de segurança alimentar deve ser amplamente estudada, uma vez que as doenças veiculadas por alimentos são um dos principais fatores que contribuem para os índices de morbidade.

Devido à crescente procura por refeições fora de casa, este trabalho teve por objetivo avaliar se os restaurantes *self-service* estavam de acordo com a legislação estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Método

O estudo foi realizado na cidade de Goiânia-GO e participaram da pesquisa 27 restaurantes do tipo *self-service*, com atendimento a um público aproximado de 100-800 pessoas por dia. A coleta de dados foi feita pelos alunos de Nutrição da Universidade Paulista (UNIP), por meio de um instrumento de medição de qualidade o *check-list*, baseado nas Portarias nº 1428 de 26 de novembro de 1993 e nº 326 de 30 de julho de 1997 e na Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002⁹⁻¹¹. Através da aplicação do *check-list* realizou-se a análise de adequação dos itens referentes à Edificação e Instalações (72), Equipamentos, Móveis e Utensílios (21), Manipuladores (8), Fluxo de Produção e Transporte do Alimento (10) contido no Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF). Ainda de acordo com a Anvisa, os restaurantes foram classificados em três grupos, segundo o cumprimento percentual dos itens imprescindíveis do *check-list*: o Grupo I, com 76 a 100% de cumprimento dos itens; o Grupo II, com 51 a 75% de cumprimento e o Grupo III, cumprindo menos de 50 dos itens imprescindíveis.

Resultados e Discussão

Os resultados obtidos da observação dos itens de Edificação e Instalações mostraram que 48,15% dos restaurantes comerciais classificaram-se no Grupo III; 40,74% no Grupo II e 11,11% no Grupo I (Gráfico 1).

Rossi⁶ (2006) analisando 30 restaurantes comerciais *self service* no município de Belo Horizonte, em relação à Edificação e Instalações, demonstrou que a maioria (76,7%) dos restaurantes se classificou no Grupo III; 20% no Grupo II e somente 3,3% no Grupo I.

Akutsu² (2005) obteve resultados diferentes em restaurantes na região de Brasília, Distrito Federal. Pelo estudo realizado somente 10,0% dos restaurantes comerciais foram classificados no Grupo III; 66,7% no Grupo II e apenas 23,3% no Grupo I.

Os quesitos de Edificação e Instalações de algumas cozinhas visitadas estavam em condições adequadas e seguiram um programa periódico de limpeza, outras mostravam condições precárias como: pisos, paredes, tetos com rachaduras e não apresentavam cores claras o que dificultava a higienização; as portas não encontravam fechamento automático; faltavam proteções nas janelas e ralos; quantidade deficiente de lavatórios para os manipuladores; manejo de lixo realizado de forma inadequada, podendo acarretar risco de contaminação dos alimentos produzidos nestes locais.

No que diz respeito a Equipamentos, Móveis e Utensílios, verificou-se que 22,22% dos restaurantes comerciais classificaram-se no Grupo I; 37,04% no Grupo II e 40,74% no Grupo III (Gráfico 2).

Akutsu² (2005) mostrou resultados diferentes em Brasília, no qual nenhum dos restaurantes classificou-se no Grupo I e os Grupos

II e III obtiveram o resultado de 50,0% de atendimento a esses itens. E os resultados obtidos por Rossi⁶ (2006) mostraram que a maioria dos restaurantes foi classificada no Grupo III, totalizando 76,7%, apenas 6,7% e 16,7% classificaram no Grupo I e no Grupo II, respectivamente.

Dos quesitos que analisaram os Manipuladores tais como: uso de adornos, lavagem de mãos e higiene pessoal demonstrou que 37,04% foram incluídas no Grupo I; 29,63% no Grupo II e 33,33% no Grupo III (Gráfico 3).

Diferentes resultados foram encontrados por Akutsu² (2005) no qual constatou que a maior parte dos restaurantes comerciais de Brasília foi classificada no Grupo III, totalizando 83,34%.

Após a análise dos itens Fluxo de Produção e Transporte 59,26% dos restaurantes comerciais foram incluídos no Grupo I; 14,81% no Grupo II e 25,93% no Grupo III (Gráfico 4).

Resultados bem diferentes foi encontrado por Akutsu² (2005) onde 6,68% dos restaurantes classificaram-se no Grupo I, 26,66% no Grupo II e 66,66% no Grupo III, sugerindo a precariedade das condições na maioria dos estabelecimentos de Brasília em relação aos de Goiânia. Rossi⁶ (2006) também encontrou resultados contrastantes com os desta pesquisa, dos restaurantes avaliados em Belo Horizonte, nenhuma unidade foi classificada no Grupo I; 46,7% das unidades classificaram no Grupo II e 53,3% foram classificadas no Grupo III.

Foi realizada uma avaliação dos quesitos do *check-list* que mostrou os grupos que precisavam de maior adequação nos restaurantes de Goiânia. Verificou-se que o bloco de Edificação e Instalações (49,33%) e de Equipamentos, Móveis e Utensílios (55,38%) necessitavam de maior adequação (Gráfico 5).

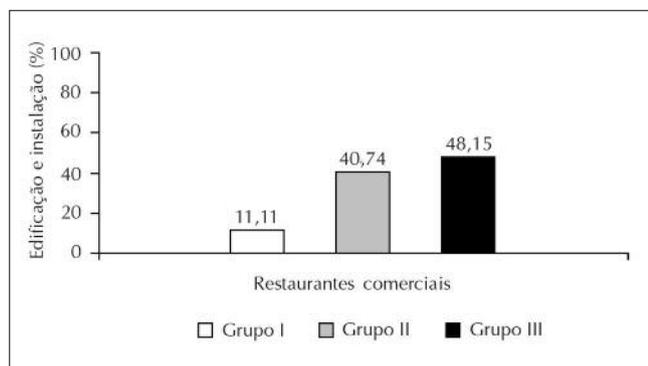


Gráfico 1. Classificação percentual dos restaurantes comerciais de Goiânia-GO, quanto aos itens Edificação e Instalações segundo critérios da Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 da Anvisa/MS

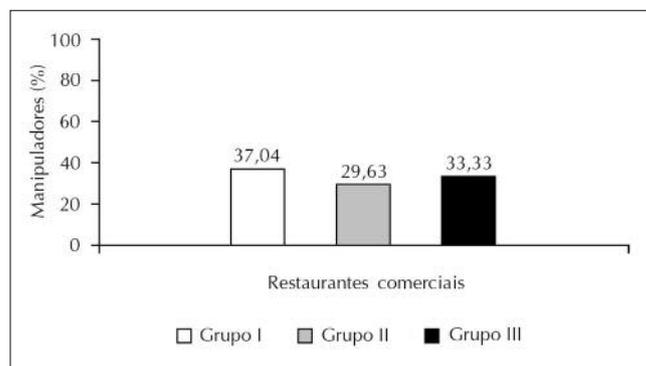


Gráfico 3. Classificação percentual dos restaurantes comerciais de Goiânia-GO, quanto aos itens Manipuladores segundo critérios da Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 da Anvisa/MS

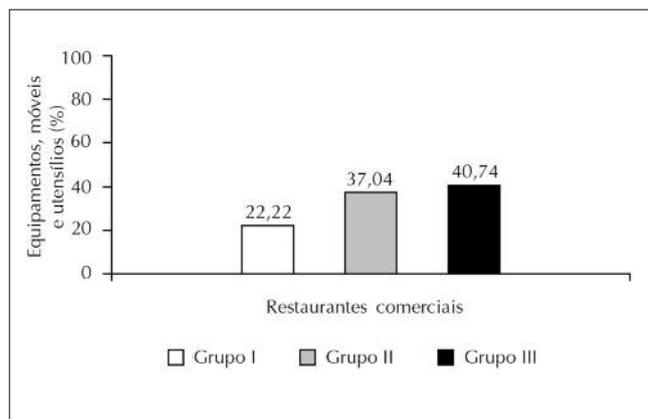


Gráfico 2. Classificação percentual dos restaurantes comerciais de Goiânia-GO, quanto aos itens Equipamentos, Móveis e Utensílios segundo critérios da Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 da Anvisa/MS

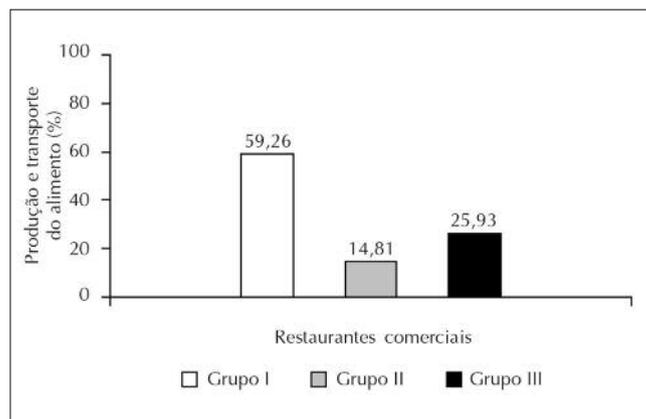


Gráfico 4. Classificação percentual dos restaurantes comerciais de Goiânia-GO, quanto aos itens Produção e Transporte do alimento segundo critérios da Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 da Anvisa/MS

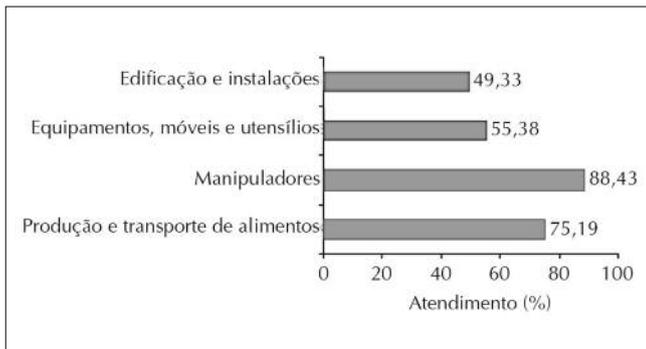


Gráfico 5. Adequação de 27 restaurantes comerciais self-service de Goiânia-GO quanto a Edificação e Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios, Manipuladores e Produção e Transportes de Alimentos

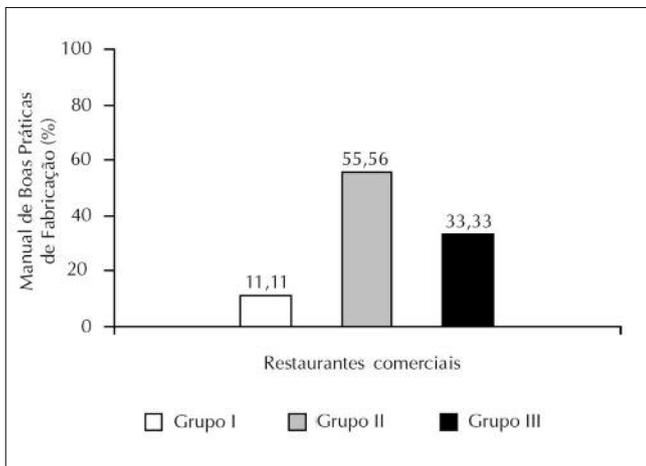


Gráfico 6. Classificação percentual dos restaurantes comerciais de Goiânia-GO, quanto ao atendimento geral dos itens do MBPF segundo critérios da Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 da Anvisa/MS

Em relação às operações gerais executadas nos restaurantes comerciais avaliados de acordo com o MBPF classificaram-se 55,56% no Grupo II; 33,33% no Grupo III e 11,11% no Grupo I (Gráfico 6).

Grande parte dos restaurantes do tipo *self-service* estudados da cidade de Goiânia não estavam nas devidas condições higiênic-sanitárias. Os resultados encontrados neste trabalho são similares aos resultados encontrados por Damasceno *et al.*¹³ (2002), Deschamps *et al.*¹⁴ (2003) e Freitas *et al.*¹⁵ (2003) que avaliaram as condições higiênic-sanitárias de restaurantes comerciais de São Paulo, Tocantins e Santa Catarina, respectivamente. A maioria dos estabelecimentos apresentou-se impróprios para o preparo de alimentos devido às inadequadas condições físicas, equipamentos e armazenamento indevido de gêneros perecíveis.

Conclusão

Verificou-se que a maioria dos restaurantes em estudo apresentou condições de higiene insatisfatórias e não atende à Resolução RDC nº 275 de 21/10/02 da Anvisa/MS, para evitar os efeitos prejudiciais para a saúde do consumidor.

Referências

1. Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação – ABIA. A nova distribuição para o Food Service no Brasil. ABIA – Departamento Econômico e ECD Assessorias e Participações – Seminários Especializados. São Paulo; 2003.
2. Akutsu RC. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. *Rev Nutr.* 2005;18:419-27.
3. Brunh CM. Consumers concerns: motivation to action. *Emerg Infect Dis.* 1997; 3(4):511-5.
4. Cardoso L, Araújo WMC. Perfil higiênic-sanitário das panificadoras do Distrito Federal. *Hig Aliment.* 2001;15(83):32-42.
5. Castro FT, Tabai KC, Barbosa CG, Dorna N.S. Restaurantes *self-services*: situação higiênic-sanitária dos *shoppings* do município do Rio de Janeiro. *Rev Univ Rural Sér Ciênc Vida.* 2006;26(2):87-101.
6. Rossi CF. Condições higiênic-sanitárias de restaurantes comerciais do tipo *self-service* de Belo Horizonte - MG [dissertação de mestrado]. Belo Horizonte: Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais; 2006.
7. Bramorski A, Ferreira A, Kleis G, Dominoni M. Perfil higiênic-sanitário de panificadoras e confeitarias do município de Joinville, SC. *Hig Aliment.* 2004; 18(123):37-41.
8. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares: em 30 anos, importantes mudanças nos hábitos de consumo dos brasileiros. POF, 2004 [acesso 2 out 2008]. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estati.shtm>
9. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993, “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos”, “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”. Diário Oficial da União; Brasília, 2 dez 1993.
10. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Portaria Pub SVS/MS nº 326, de 30 de julho 1997. Regulamento Técnico sobre as condições higiênic-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 1 ago 1997.
11. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 23 out 2003.
12. Tomich RGP, Tomich TR, Amaral CAA, Junqueira RG, Pereira AJG. Metodologia para avaliação das boas práticas de fabricação em indústrias de pão de queijo. *Rev Ciênc Tecnol Aliment.* 2005;1(25):115-20.
13. Damasceno KSFSC, Alves MA, Freire IMG, Torres GF, Ambrosio CLB, Guerra NB. Condições higiênic-sanitárias de “*self-services*” do entorno da UFPE e das saladas cruas por elas servidas. *Hig Aliment.* 2002;16(102/103):74-8.
14. Deschamps C, Freygang J, Bramorski A, Tommasi D. Avaliação higiênic-sanitária de cozinhas industriais instaladas no município de Blumenau, SC. *Hig Aliment.* 2003;17(112):12-5.
15. Freitas IR. Avaliação das condições higiênic-sanitárias de preparo de alimentos em restaurante comercial de Palmas – TO. *Hig Aliment.* 2003;17(104/105): 77-8.

Endereço para correspondência:

Idalina Thiomi Inumaru Nojimoto
Rua T35, Q.105, L.17 - Setor Bueno
Goiânia-GO, CEP 74223-230
Brasil

E-mail: idanojimoto@hotmail.com

Recebido em 12 de julho de 2010
Aceito em 16 de setembro de 2010