

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UM RESTAURANTE DE COLETIVIDADE DO INTERIOR DO CEARÁ

Maria Josikelvia de Oliveira Almeida (1); Josilene Izabel de Oliveira Almeida (1); Candido Pereira do Nascimento (1); Sheyla Maria Barreto Amaral; Marlene Nunes Damaceno (1)

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Limoeiro do Norte,
E-mail: josikelvia@gmail.com

INTRODUÇÃO

A produção de refeições rápidas e confiáveis envolve diversos fatores como número de operadores, tipo de alimento utilizado, técnicas de preparo e infraestrutura, além de exigir equipamentos e utensílios que aceleraram as operações. Os serviços de alimentação coletiva apresentam limitações nos processos produtivos, entre elas, o tempo e rigor nas operações de manipulação da matéria-prima, pois os alimentos apresentam aspectos de perecibilidade, riscos de contaminação e riscos de perdas nutritivas (BRANCO; SILVA & LOURENÇO, 2010).

A qualidade sanitária dos alimentos é de grande importância, pois nas refeições servidas pode ocorrer contaminação por microrganismos durante o processamento afetando assim a saúde dos consumidores através das doenças transmitidas por alimentos (RICARDO; MORAIS & CARVALHO, 2012).

A área de Alimentação Coletiva é constituída por empresas prestadoras de serviços de produção de refeições servindo produtos que possuam nível de qualidade sanitária e conformidade com base nos regulamentos técnicos exigidos pela legislação, com garantias de segurança para quem consome os alimentos ofertados (AGUIAR, 2011). Estabelecimentos onde ocorrem manipulação, preparado, armazenado e/ou exposição à venda, podendo haver ou não consumo do produto no local é considerado Serviço de Alimentação (BRASIL, 2004). Fazem parte desse grupo as Empresas de Alimentação Coletiva. Restaurantes de coletividade são aqueles destinados ao atendimento de funcionários de indústrias, grandes empresas e instituições (SOUZA, 2014).

As áreas destinadas à recepção da matéria-prima, armazenamento dos gêneros, pré-preparo, cocção, distribuição, higienização dos utensílios, depósito de resíduos e etc, devem ser bem definidas e são de grande importância para viabilizar as tarefas e o processo produtivo das refeições, devendo estar em conformidade com a RDC nº 216 de 2004.

Áreas de processamento e equipamentos com dimensionamento inadequado podem gerar obstáculos na organização do trabalho e favorecer a contaminação cruzada entre alimentícios *in*

natura e processados. Podem também causar fluxo desordenado de pessoas no transporte de resíduos sólidos, aumentando o risco de contaminação dos alimentos preparados interferindo negativamente na qualidade das refeições oferecidas (MELLO et al., 2013a).

Levando-se em consideração a grande oferta de serviços de serviços de coletiva no Brasil e tendo em vista a necessidade de aperfeiçoamento de estruturas, processos produtivos e controle higiênico-sanitário nestes estabelecimentos, objetivou-se com este estudo a aplicação da RDC nº 216 de 2004 da ANVISA em um restaurante de coletividade localizado no interior do Ceará.

METODOLOGIA

O restaurante de coletividade avaliado localiza-se no interior do Ceará e é responsável pela produção e fornecimento de café da manhã, almoço e jantar para funcionários de uma grande empresa da região, fornecendo aproximadamente 1.700 refeições diariamente. A unidade conta com 24 funcionários distribuídos nos setores de administração, limpeza/higiene do local e pelo manuseio, preparo e distribuição das refeições.

A unidade foi avaliada quanto à adequação às boas práticas durante um período de 10 dias por meio da aplicação da Resolução RDC nº 216 da ANVISA de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Realizaram-se observações diárias das atividades desenvolvidas no estabelecimento, das instalações e dos procedimentos adotados pelos funcionários e manipuladores de alimentos. e comparou-se com a resolução por meio da utilização de um *check list* contendo os itens destacados pela resolução para indicação de regularidades e irregularidades certificadas.

Ao completar o período de aplicação da resolução no estabelecimento, elaborou-se um relatório contendo as desconformidades encontradas e as medidas a serem tomadas a curto ou longo prazo pela empresa e pelos funcionários. Este relatório foi entregue ao responsável técnico da empresa, que foi instruído sobre a importância da aplicação de medidas corretivas dentro do restaurante.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Através da aplicação da RDC nº 216 de 2004, foi possível identificar variados pontos desconformidade com relação a alguns itens desta resolução pelo estabelecimento.

Quanto às instalações foi possível observar inadequações como piso e teto com rachaduras e portas sem ajuste ao batente; o local de preparação dos alimentos deve apresentar-se sempre limpo e sem focos de contaminação, sem entrada de poeira, animais, insetos ou roedores. Verificou-se também a má localização de banheiros e vestiários e ainda lâmpadas sem proteção contra quedas e torneiras para higienização das mãos de funcionários sem acionamento automático. Banheiros e vestiários não devem ter acesso a áreas de manipulação dos alimentos e pias devem ser munidas de material para higienização de mãos e torneiras com acionamento automático para minimização do risco de contaminação.

Com relação aos manipuladores observou-se o uso de uniformes iguais para todos os funcionários, sendo que uniformes dos manipuladores de alimentos devem se diferenciar dos uniformes de funcionários responsáveis pela limpeza do ambiente. Observou-se higienização deficiente das mãos dos mesmos e ainda a utilização de itens de maquiagem por funcionários do sexo feminino e conversas durante os procedimentos de limpeza, corte e preparo dos alimentos, aumentando os riscos de contaminação física, química ou microbiológica das preparações.

Práticas de higiene inadequadas no ambiente onde os alimentos são preparados podem resultar em contaminação por microrganismos patogênicos e gerar riscos para a segurança dos produtos. Portanto é necessário que os manipuladores adotem as Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão de Higienização, contribuindo para obtenção de refeições mais seguras (SÃO JOSÉ, 2012). Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos quando chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, ao tocar materiais contaminados, ao usar os sanitários e sempre que se fizer necessário (BRASIL, 2004).

Durante a elaboração das preparações verificou-se a higienização deficiente de frutas e hortaliças e o uso de detergentes aromatizados para limpeza de superfícies que entram em contato com os alimentos, observou-se ainda, que havia uma higienização deficiente de armários de fermentação. Os procedimentos de limpeza e sanitização, seja do ambiente, equipamentos utensílios ou de matérias primas são imprescindíveis para manutenção da inocuidade dos alimentos.

Falhas nos procedimentos de limpeza e higiene de superfícies que entram em contato com o alimento, podem provocar acúmulo de resíduos orgânicos que servem como substrato para o crescimento de microrganismos, portanto, são procedimentos indispensáveis para a produção de alimentos seguros (MELLO et al., 2013b).

Sobre o armazenamento de matérias-primas verificou-se que não era respeitada a distância e alturas sugeridos para a manutenção da qualidade dos produtos, estando muitos dos produtos

encostados nas paredes, impedindo circulação de ar. A utilização de paletes para o armazenamento de matérias-primas, bem como prateleiras constituídas de material adequado e o uso de espaçamentos que garantam a adequada ventilação e limpeza, são procedimentos adotados para garantia da qualidade do alimento (SILVA et al., 2015).

O transporte responsável pela entrega de matérias-primas ao estabelecimento mostrou-se inadequado quanto aos seus aspectos físicos, além da realização de transporte simultâneo de alimentos perecíveis e não perecíveis, além de produtos de limpeza. De acordo com Mesquita (2014), durante a recepção é necessário a avaliação do sistema de transporte, inspeção e aprovação dos produtos recebidos.

CONCLUSÕES

O restaurante apresentou desconformidades quanto à instalações, manipuladores, preparo e armazenamento de alimentos, demonstrando a necessidade de correções de instalações, treinamento de manipuladores e o uso de medidas corretivas para a garantir a qualidade e segurança dos alimentos elaborados e distribuídos pelo estabelecimento.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGUIAR, O.B. Experiência em extensão acadêmica em restaurantes de coletividades. **Revista Diálogos: Contribuições da extensão para a consolidação dos direitos humanos**, Brasília, v.16, n.2, 2011.

BRANCO, N.C.M.; SILVA, K.M.G.; LOURENÇO, M.S.L. Gestão da qualidade e segurança dos alimentos: diagnóstico e proposta para um restaurante comercial no município do Rio de Janeiro. **GEPROS - Gestão da Produção, Operações e Sistemas**, v. 5, n. 1, p. 113-124, 2010.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

MELLO, A.G.; SALES, G.L.P.; JAEGER, L.M.; COLARES, L.G.T. Estrutura físico-funcional de restaurantes populares do estado do Rio de Janeiro: influência sobre as condições higiênico-sanitárias. **Revista Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, n. 2, p. 91-101, 2013a.

MELLO, J.F.; SCHNEIDER,S.; LIMA, M.S.; FRAZZON,J.; COSTA,M . Avaliação das condições de higiene e da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição no município de Porto Alegre – RS. **Brazilian Journal of Food Nutrition**, v. 24, n. 2, p. 175-182, 2013b.

MESQUITA, M.O. **Procedimentos para avaliação da qualidade da carne bovina *in natura* na recepção em serviço de alimentação.**2014. 293p. Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria-RS, 2014.

RICARDO, F.O.; MORAIS, M.P.; CARVALHO, A.C.M.S. Controle de tempo e temperatura na produção de refeições de restaurantes comerciais na cidade de Goiânia-GO. **Revista Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, v. 7, n. 2, p.85-96, 2012.

SÃO JOSÉ, J.F.B. Contaminação microbiológica em serviços de alimentação. **Nutrire: revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição. Journal of the Brazilian Society for Food and Nutrition**, v. 37, n. 1, p. 78-92, 2012.

SILVA, L. C.; SANTOS, D. B.; SÃO JOSÉ, J. F. B.; SILVA, E. M. M. Boas práticas na manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 4, p. 797-820, 2015.

SOUZA, A.S.R. Iluminação de espaços destinados a serviços de alimentação. **Revista Especialize On-line IPOG**, v. 1, n. 9, p. 1-16, 2014.