

VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS EM SELF-SERVICES SITUADAS NO CENTRO DE FORTALEZA-CE – RELATO DE EXPERIÊNCIA

Nayara Carneiro de Lima

Myrthe Emilyana da Silva

Tamires de Souza Araújo Veras

Larissa Pereira Aguiar

Centro Universitário Famentro – Unifametro

nayaracarneirodelima@gmail.com

Título da Sessão Temática: *Nutrição, alimentos e saúde*

Evento: VII Encontro de Iniciação à Pesquisa

RESUMO

A unidade de alimentação e nutrição (UAN) fornece diariamente diversas refeições aos seus consumidores, sendo fundamental neste local a aplicação de boas práticas na manipulação dos alimentos para que haja um fornecimento de alimentos seguro, com riscos mínimos de surtos alimentares. Sabe-se que diversas unidades de alimentação não atendem as normas determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), diante disso, torna-se relevante avaliar a produção de alimentos em unidades de alimentação do tipo self-service do centro de Fortaleza para verificar se há a produção de alimentos seguros. **OBJETIVO:** Verificar as boas práticas em uma UAN de self-service no centro de Fortaleza-CE.

METODOLOGIA: trata-se de um relato de experiência, no qual, utilizamos como instrumento de investigação a aplicação de um check-list, baseado na resolução RDC Nº 216, em duas unidades de alimentação do tipo self-service localizadas no Centro de Fortaleza-CE, durante o mês de abril de 2019. **RESULTADOS:** As unidades avaliadas apresentaram condições precárias na produção dos alimentos, havendo alto risco de contaminação devido às inadequações presentes nas unidades. As principais inadequações observadas nas duas unidades avaliadas estavam relacionadas a estrutura física do local, que não possibilitava o fluxo correto para preparo do alimento. Às instalações físicas e elétricas, que não estavam de acordo com o determinado pela ANVISA. **CONCLUSÃO:** com a aplicação do check-list, verificou-se que as unidades avaliadas não atendem aos requisitos determinados pela ANVISA, havendo produção de alimentos com alto risco de contaminação alimentar, podendo causar ao consumidor doenças transmissíveis por alimentos.

PALAVRA CHAVE: Boas práticas, self service e nutrição.

INTRODUÇÃO

A sociedade atual vive uma época na qual a preocupação com a integridade do alimento e a saúde do consumidor tem se tornado fundamental para escolha do produto. Sendo assim, leis e

normas foram criadas e são vigorosamente supervisionadas para que estes estabelecimentos possam continuar seguindo sua rotina no mercado de trabalho e atendendo a demanda cada vez maior deste setor alimentício.

Segundo Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), a indústria trabalha com a perspectiva de aumento de 2,5% a 3% da produção física (volume), de 3% a 4% das vendas reais e cerca de US\$ 40 bilhões nas exportações. Observa-se então a importância desse setor na economia nacional. Segundo a Revista do Instituto Adolfo Lutz a garantia da segurança dos alimentos vem compondo planos estratégicos de governos; assim, estudos sobre condições higiênicas e práticas de manipulação e preparo de alimentos são conduzidos em todo o mundo. Sendo assim, a intervenção do setor de vigilância sanitária nesse sistema de importação e exportação de produtor é de extrema importância, pois cada vistoria implica na redução não somente de danos e perigos neste setor alimentício, mas também na melhoria higiênica e sanitária da parte física e funcional dessas empresas e microempresas, diminuindo os riscos à saúde do consumidor (ABIA,2019; FERREIRA *et al*,2011; ANVISA, 2004)

Nas microempresas, como restaurantes self service a atuação de um profissional responsável e habilitado da vigilância sanitária é fundamental, pois implica à saúde do consumidor. Um ambiente bem planejado, higienizado e que segue o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da RDC 216, de 15 de setembro de 2004, que tem como objetivo estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênicas sanitárias do alimento preparado, evitando ao máximo as infecções e contaminação dos alimentos, pois obedece criteriosamente às impostas para garantir o bem-estar e a saúde do consumidor 2004; (BRASIL,SUSIN,2017)

Um dos métodos mais utilizados para se atingir as boas práticas dentro de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) é a ficha de inspeção, também conhecido como check-list, que ajuda o profissional na hora de uma avaliação preliminar das condições higiênicas e sanitária de um estabelecimento direcionado a alimentação. Esta primeira avaliação permite ao profissional prever ações corretivas para adequação dos requisitos buscando reduzir ou até mesmo eliminar riscos que possam comprometer os alimentos e a saúde do público (MEDEIROS, 2017; FERREIRA *et al* 2011).

Em uma unidade que produz qualquer alimento é fundamental que haja condições higienico-sanitárias e manipulação dos alimentos de forma adequada, respeitando as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para diminuir os riscos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) e oferta de um alimento seguro. Diante disso, torna-se relevante verificar a produção de alimentos em unidades de alimentação do tipo self service do centro de Fortaleza

para verificar se há a produção de alimentos seguros.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência, no qual, foi utilizado como instrumento de investigação a aplicação de um check-list, baseado na resolução RDC Nº 216, em unidades de alimentação do tipo self-service localizadas no Centro do município de Fortaleza-CE, durante o mês de abril de 2019. Foram avaliadas 2 unidades, nas quais, pode-se observar durante o dia todo o preparo da alimentação servida no local. Foi realizado um levantamento bibliográfico com bases nos dados SciELO e Periódicos Capes com artigos primários sobre o assunto, sendo selecionados 4 artigos, utilizando as palavras-chave: “boas práticas”, “unidade de alimentação” e “self-service”, no período de 2009 a 2019. Os critérios de inclusão foram restaurantes do tipo self-service que permitiram a aplicação do check-list e assinaram a carta de anuência. Foram excluídas do estudo as unidades de alimentação que não assinaram a carta de anuência.

RESULTADOS

A primeira unidade avaliada funciona todos os dias na semana, fornecendo almoço com serviço self-service, atendendo em média 500 usuários por dia. O estabelecimento recebe diariamente alimentos de seu fornecedor. Após a aplicação do check-list verificamos irregularidades na unidade que pode contribuir no fornecimento de alimentos contaminados e doenças transmissíveis por alimentos.

Verificaram-se inadequações nas Instalações físicas e equipamentos do local, nos quais os equipamentos, móveis e os utensílios do estabelecimento eram mantidos em condições higiênico-sanitárias inapropriadas, devido à má higienização, uso de materiais de madeira, e uso inapropriado de utensílios que favorece a contaminação cruzada. As tomadas do estabelecimento deveriam ser embutidas, mas estava com afiação exposta, o que pode contribuir com acidente de trabalho. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos não são apropriadas, pois não fornece iluminação uniforme.

As instalações físicas como piso, parede e teto não atendia as normas determinadas pela ANVISA, pois tinham um revestimento liso e lavável, mas com rachaduras, trincas, bolores, vazamentos, infiltrações e paredes sujas de gorduras no qual acabam transmitindo contaminantes aos alimentos. Balcão de mármore presente na unidade do restaurante se encontrava rachado e quebrado, exposto ao acúmulo de sujeira. O lixo na área de cocção estava

sem tampa, facilitando o risco de contaminação nos alimentos. Na unidade não possui lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas. Tais fatores contribuem de forma direta na segurança do alimento servido.

Os manipuladores da primeira unidade avaliada não receberam treinamento e não foram orientados por profissionais sobre a forma correta de manipular o alimento, o que contribui para manipulação incorreta e maior risco de contaminação do alimento. Na unidade não havia cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios. Observou-se que os manipuladores conversavam muito no preparo do alimento, não higienizava os alimentos da forma correta e os armazenava em locais inapropriados. A falta de treinamento destes profissionais acarreta em um mau uso da matéria prima, facilitando a contaminação e deteriorização do alimento.

Outro requisito avaliado na unidade foi o controle de pragas e higiene do local. No estabelecimento não há um responsável, que seja comprovadamente capacitada, pela operação de higienização, realizando a frequência de higienização adequada e registrada. A unidade é higienizada diariamente pelos próprios manipuladores, mas apresenta condições precárias, nas quais foram observados restos de comida no chão, escovas e esponjas bastante desgastadas, e segundo os manipuladores, são trocadas apenas uma vez no mês.

A unidade não possui nutricionista e também não possui um responsável capacitado para uma boa manipulação, e a presença do responsável técnico capacitado é de extrema importância para a realização e manutenção das boas práticas de higiene. Os mesmos por não terem orientações adequadas, acabam não seguindo o manual de boas práticas. Considerando-se os itens do manual de boas práticas, é evidente que está UAN não funciona em boas condições, produzindo alimentos que podem trazer riscos a saúde do consumidor.

Na segunda unidade avaliada, verificou-se que funcionava todos os dias na semana, produzindo em média 300 refeições de cardápio simples por dia, atendendo uma alta demanda de consumidores. Entretanto, observou-se durante a aplicação do check-list diversas inadequações na produção dos alimentos servidos.

Foi observado na segunda unidade inadequações nas instalações físicas, na qual o piso era feito de um material que dificultava higienização, com rachaduras, trincas e tonalidade escura. O teto possuía cor adequada por ter tonalidade clara, mas havia trincas, rachaduras, umidade e descascamentos. As paredes de acabamento liso, impermeável de cor clara, com altura inadequada e com trincas. O local não apresenta portas e janelas favorecendo as chances de contaminação, facilitando também à entrada de vetores a área de cocção.

Os equipamentos do local estavam em números inadequados ao ramo, havendo compartilhamento de utensílios, como da tabua, em preparos diferentes, o que pode contribuir na contaminação cruzada dos alimentos. Os utensílios não eram higienizados da forma correta e apenas o balcão de inox presente na UAN encontra-se em adequado estado de conservação. A lixeira se localiza na área de cocção, sem tampa e abaixo da pia onde ocorre lavagem de utensílios e ao lado do balcão, facilitando a contaminação de alimentos e utensílios.

Os manipuladores utilizavam uniforme de cor clara, limpos, em adequado estado de conservação. Estes estavam com uma boa apresentação, mãos limpas, unhas curtas, cabelos presos e uso de tocas, sem uso de adornos. Manipuladores não apresentam feridas e supurações, ausência de sintomas e infecções respiratórias. Não existe supervisão do estado de saúde dos manipuladores.

Local não apresenta cartazes com incentivo à lavagem de mãos e demais hábitos de higiene. Os manipuladores não recebiam nenhum treinamento de boas práticas e não eram supervisionados por um profissional qualificado, contribuindo com uma manipulação inadequada do alimento, havendo uma má higienização dos alimentos, contribuindo para contaminação da matéria prima. Não havia existência de um responsável pela operação de higienização. Não ocorre frequência de higienização das instalações adequada. Ausência de registro de higienização. Os utensílios são higienizados e armazenados de forma incorreta, favorecendo contaminação. Esponjas em mal estado de conservação. Estoque com péssimo estado de higiene, alimentos são armazenados junto a produtos de limpeza, em caixas de papelão. O local não possui controle integrado de vetores e pragas urbanas. Lixeiras não apresentam tampas facilitando presença de insetos e contaminação de alimentos. Área externa exposta a focos de insalubridade, vetores e outros animais, focos de poeira, entre outros.

As operações executadas no local não estão de acordo com o manual de boas práticas. Há a ausência de um nutricionista ou responsável capacitado para orientação de manipuladores, contribuindo com ocorrência de inadequações no preparo do alimento. O local não possui higienização adequada. Considerando-se os itens do manual de boas práticas, é evidente que esta UAN não funciona em boas condições.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através da aplicação do check-list, observou-se diversas inadequações nos dois estabelecimentos avaliados, dentre as quais, destacaram-se as más condições nas instalações, manipulações, higienização e controle de pragas. Ambas unidades apresentam falhas semelhantes quanto a instalações físicas e equipamentos. Referente aos manipuladores, da

unidade A se encontram conforme o recomendado e unidade B com EPI'S inadequado.

Quanto a higienização e controle de pragas nota-se que, as duas unidades não possuem controle integrado de vetores e pragas urbanas, evidencia-se uma precariedade quanto a higienização pois, através dos resultados obtidos, foi possível concluir que, ambas as unidades não possuem a existência de um responsável pela operação de higienização, sendo então necessárias melhorias nas condições estruturais e de higienização desses locais.

Conclui-se que a alimentação segura é essencial para a qualidade de vida das pessoas, portanto, é necessário estar dentro dos parâmetros nutricionais e sanitários conforme a legislação vigente, contendo assim um maior investimento em responsáveis capacitados para orientação de manipuladores visando alimentos mais seguros e maior satisfação do consumidor.

REFERÊNCIAS

BRASIL Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

FERREIRA, M. A.; TOMAZINI, A. P. B.; MILAGRES, R. C. **Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo. Rev. Inst. Adolfo Lutz (Impr.) vol.70 n2, 2011.

BOAVENTURA, L.; FRADES, L.; LOPES, M. Conhecimento de manipuladores de alimentos sobre higiene pessoal e boas práticas na produção de alimentos. São Paulo: **Revista UniVap**, 2017

COMUNICAÇÃO ABIA. **INDÚSTRIA DE ALIMENTOS FECHA 2018 COM AUMENTO DE 2,08% EM FATURAMENTO**. Disponível em:<https://www.abia.org.br/vsn/tmp_2.aspx?id=393>. São Paulo, em: 13 de fevereiro de 2019

MEDEIROS, M.; AGNOL, L.; SMANIOTTO, H. Qualidade higiênico-sanitária dos restaurantes cadastrados na Vigilância Sanitária de Santa Maria, RS, Brasil, no período de 2006 a 2010. Santa Maria-RS: **Ciência Rural**, 2016

SUSIN, V.; PEREIRA, F. B. Condições higiênico-sanitárias, estruturais e de funcionamentos de unidades de alimentação e nutrição. Vigilância Sanitária em Debate: **Sociedade, Ciência & Tecnologia**, 2017

