



AVALIAÇÃO DO USO DE BOAS PRÁTICAS E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

RODRIGUES, Kelly Lameiro^{1,2}; ALEIXO, José Antonio Guimarães¹; SILVA, Jorge Adolfo²

¹ Departamento de Nutrição - Faculdade de Nutrição - UFPel.

² Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial. DCTA/FAEM/UFPel. Campus Universitário - Cx. Postal, 354. 96010-900. Pelotas/RS. lameiro@vetorial.net

1. INTRODUÇÃO

O mercado de serviços de alimentação (*food service*), também chamado de alimentação fora do lar, tem crescido muito nos últimos dez anos e inclui padarias, restaurantes, bares, empresas de refeições coletivas, hospitais e outros estabelecimentos que oferecem alimentos prontos para o consumo.

Entre os estabelecimentos voltados para a alimentação fora do lar destacam-se aqueles relacionados à alimentação coletiva, tecnicamente denominados Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), que têm crescido expressivamente nos últimos anos. Porém, este crescimento nem sempre tem sido acompanhado dos cuidados com a qualidade das refeições produzidas, o que aumenta a probabilidade de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), que constituem um importante problema de saúde pública no mundo inteiro (KOSEC *et al.*, 2003).

Informações epidemiológicas mostram que as UANs figuram entre os principais locais onde ocorrem surtos de DTAs e os fatores causadores relacionam-se diretamente com o processo produtivo e com os manipuladores de alimentos. Entre as falhas mais frequentes na origem das DTAs destacam-se a limpeza inadequada de equipamentos e utensílios, higiene pessoal deficiente, contaminação cruzada e utilização de temperaturas inadequadas no preparo e na conservação dos alimentos (CAVALLI, 2004; CARMO, 2008).

Visando a garantia da qualidade higiênico-sanitária das refeições produzidas, a legislação sanitária exige a elaboração de um manual, onde são descritos os procedimentos empregados na produção das refeições, as Boas Práticas (BPs) e também os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que consistem em instruções sequenciais para a realização de operações específicas da produção (BRASIL, 2004; CRUZ, 2006).

O objetivo neste trabalho foi avaliar a utilização de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, como ferramentas de controle de qualidade, em Unidades de Alimentação e Nutrição da cidade de Caxias do Sul – RS.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal quantitativo em 20 Unidades de Alimentação e Nutrição com atuação em empresas do Município de Caxias do Sul - RS. A coleta de dados foi efetuada utilizando-se questionário elaborado com base na RDC 216 (2004), Manual da Associação Brasileira de Refeições Coletivas (2007) e Portaria nº542 (2006). O instrumento continha questões gerais e de caracterização dos estabelecimentos e em relação à adoção de instrumentos de controle de qualidade. Foi investigada a utilização ou não das BPs e POPs, bem como a fase de implantação dos respectivos instrumentos.

Foi utilizado o programa SPSS (versão 16.0, 2007, *SPSS Inc*, Chicago), para elaboração do banco de dados e sua análise, obtendo-se frequências, médias e proporções, considerando um nível de significância de 5%.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todas as UANs pesquisadas são de empresas concessionárias, ou seja, fornecem refeições à outra empresa mediante contrato e, em relação à classificação do porte dessas empresas, 30% foram classificadas como pequenas, 40% médias e 30% grandes. Esta classificação baseou-se nos critérios utilizados pelas próprias concessionárias a partir de dados do número de refeições e faturamento.

A presença de Responsável Técnico (RT) foi observada em 16 (80%) UANs, sendo 15 profissionais graduados em Nutrição e um profissional com formação técnica em Nutrição. Nas 4 UANs restantes, embora exista o RT, sua presença no local não é contínua. Assim, a situação de 5 UANs constitui uma falta grave à legislação, uma vez que é obrigatória a presença de RT habilitado, com registro no órgão competente para execução e monitoramento dos procedimentos e técnicas no fornecimento de refeições saudáveis e seguras (CFN, 1999).

Em relação à adoção de BPs como ferramenta de controle de qualidade, 75% (n=15) as utilizam e apenas 50% (n=10) utilizam POPs na produção diária de refeições. Como pode ser observado, a maioria das UANs utiliza BPs, resultado que contrasta com o encontrado em estudo realizado no Recife com 23 UANs do setor de refeições coletivas onde apenas 6 (26%) possuíam estas, implementadas (RÊGO, 2004).

Na Tabela 1 encontram-se os resultados da avaliação das BPs utilizadas nas UANs. Para os itens controle integrado de vetores e pragas, abastecimento de água, manejo de resíduos, matéria prima, ingredientes e embalagens, não houve registros de não conformidades.

Tabela 1. Avaliação de Boas Práticas utilizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição em Caxias do Sul/RS, 2008.

Itens exigidos pela legislação para o cumprimento das BPs	Número de itens avaliados	Conformidades	Não conformidades
---	---------------------------	---------------	-------------------

Itens exigidos pela legislação para o cumprimento das BPs	Número de itens avaliados	Conformidades	Não conformidades
Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	16	15	01
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	05	04	01
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	04	04	-
Abastecimento de água	05	05	-
Manejo de resíduos	04	04	-
Manipuladores de alimentos	10	10	-
Matérias primas, ingredientes e embalagens	05	05	-
Preparação do alimento	14	07	07
Distribuição e exposição do alimento preparado	09	08	01
Documentação e registros	03	01	02

Na avaliação das condições de higienização da edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, apenas dois itens não estavam conformes: a ausência de lavatórios exclusivos para lavagem de mãos na área de produção e a ausência de um responsável pelas operações de higienização. A inexistência de lavatórios na área de produção implica na diminuição da frequência de lavagem de mãos dos manipuladores, além de ser uma exigência legal, e faz com que aumente o risco de contaminação cruzada na área de produção durante a manipulação de diferentes matérias-primas, alimentos crus e prontos para o consumo, manejo de resíduos e utilização dos sanitários pelos funcionários.

O item preparação do alimento apresentou um percentual de 50% dos itens avaliados não conformes, resultado que sugere risco alto de ocorrência de DTAs, pois envolve práticas de fundamental importância para a segurança higiênico-sanitária das preparações. Em 14 (70%) das UANs visitadas não é realizada a verificação da temperatura durante a preparação dos alimentos; entre as 6 unidades que verificam a temperatura das preparações, apenas 3 (50%) observam a combinação de tempo e temperatura para garantir a inocuidade do alimento quando a temperatura interna do alimento não atinge 70°C. O controle dos fatores tempo e temperatura é fundamental para diminuir e/ou eliminar microrganismos durante o

preparo dos alimentos; não existindo este controle aumenta o risco de sobrevivência de patógenos.

4. CONCLUSÕES

Conclui-se que existem falhas no processo de implantação e execução das ferramentas de controle de qualidade (BPs e POPs) nas etapas de preparação, conservação e distribuição dos alimentos das UANs investigadas.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- KOSEC M, BERN C, GUERRANT RL. The global burden of diarrhoeal disease as estimated from studies published between 1999 - 2000. **Bull World Health Organization**. 2003; 81(3): 197-204.
- BRASIL. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. 2004.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – ABERC. Mercado real de refeições servidas. 2007 [acesso 2007 jan]. Disponível em: <http://www.aberc.com.br>.
- RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº 542 de 19 de outubro de 2006. Dispõe sobre a Aprovação da Lista de Verificação de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial**, 2006.
- CRUZ AG, CENCI SA, MAIA MAM. Pré-requisitos para a implementação do sistema APPCC em uma linha de alface minimamente processada. **Ciência e Tecnologia Alimentar**. 2006; 26(1): 104-109.
- CAVALLI SB, SALAY E. Segurança do alimento e recursos humanos: estudo exploratório em restaurantes comerciais dos municípios de Campinas, SP e Porto Alegre, RS. **Revista Higiene Alimentar**. 2004; 18:126-27.
- CARMO GMI. Vigilância Epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos no Brasil. Secretaria de Vigilância em Saúde. 2008. [acesso 21 jun 2008] Disponível em www.anvisa.org.br.
- RESOLUÇÃO CFN n.218/99. Dispõe sobre os critérios para a assunção de responsabilidade técnica no exercício das atividades do Nutricionista e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, 25 de março de 1999.
- RÊGO, JOSEDIRA CARVALHO DO. **Qualidade e segurança de alimentos em Unidades de alimentação e Nutrição**. 2004. 147f. Tese (Doutorado em Nutrição) – Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Pernambuco, Recife.