

CAPÍTULO 3

VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS NA ETAPA DE HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NA CIDADE DE MACEIÓ – AL

Data de submissão: 06/05/2023

Data de aceite: 02/06/2023

Anny Vitória De Lima Rocha

Centro Universitário Cesmac
Maceió – Alagoas

Nathália Kívia Ferreira Da Silva

Centro Universitário Cesmac
Maceió – Alagoas

Eliane Costa Souza

Centro Universitário Cesmac
Maceió – Alagoas
<http://lattes.cnpq.br/8850337692948178>

Fabiana Palmeira Melo Costa

Centro Universitário Cesmac
Maceió – Alagoas
<http://lattes.cnpq.br/4435744985298617>

RESUMO: O presente estudo objetivou avaliar as Boas Práticas da etapa de higienização dos equipamentos e utensílios de serviços de alimentação localizados na cidade de Maceió/AL. Trata-se de um estudo descritivo e observacional realizado no mês de outubro de 2021, durante o mês de outubro de 2021 em oito serviços de alimentação, ao quais foram identificados como descritos a seguir: Instituição de Longa Permanência para Idosos (A), Hospital Privado (B), Unidade Hoteleira (C)

e 05 restaurantes comerciais (D, E, F, G, H). Em cada serviço de alimentação foi aplicado um *checklist* contendo seis quesitos em relação a higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios com duas opções de resposta: conforme e não conforme. Os estabelecimentos A, D, E, G e H apresentaram 84% de conformidades e os B, F e I com 100%. Todos os estabelecimentos foram classificados no grupo 1 com baixo risco de contaminação. Conclui-se que os serviços de alimentação das empresas estudadas apresentaram uma boa adequação das boas práticas, contudo, um quesito apresentou inadequações em comum em cinco (62,5%) estabelecimentos que necessitam ser avaliados.

PALAVRAS-CHAVE: Serviços de alimentação; Segurança alimentar sanitária; Boas práticas de manipulação.

VERIFICATION OF GOOD PRACTICES IN THE STAGE OF HYGIENE OF FACILITIES, EQUIPMENT, FURNITURE AND UTENSILS IN FOOD SERVICES IN THE CITY OF MACEIÓ – AL

ABSTRACT: The present study aimed to evaluate the Good Practices of the hygiene

stage of food service equipment and utensils located in the city of Maceió/AL. This is a descriptive and observational study conducted in the month of October 2021, during the month of October 2021 in eight food services, which were identified as follows: Long Stay Institution for the Elderly (A), Private Hospital (B), Hotel Unit (C) and 05 commercial restaurants (D, E, F, G, H). In each food service, a checklist was applied containing six questions regarding the hygiene of facilities, equipment, furniture and utensils with two response options: conforming and non-conforming. Establishments A, D, E, G and H presented 84% of conformities and B, F and I with 100%. All establishments were classified in group 1 with low risk of contamination. It is concluded that the food services of the companies studied presented a good adequacy of good practices, however, one item presented inadequacies in common in five (62.5%) establishments that need to be evaluated.

KEYWORDS: Food services; Sanitary food safety; Good handling practices.

INTRODUÇÃO

Os Serviços de Alimentação são os locais destinados a alimentação coletiva, portanto esta relacionada com a produção de refeições em grande quantidade com a responsabilidade de manter um padrão sanitário adequado evitando dessa forma o acontecimento de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) (SANTOS; ALVES, 2014).

No Brasil, no período de 2007 a 2020, foram notificados, por ano, uma média de 662 surtos de DTA, com o envolvimento de 156.691 doentes (média de 17 doentes/surto), 22.205 hospitalizados e 152 óbitos (BRASIL, 2021).

As Boas Práticas (BP) asseguram os requisitos básicos de qualidade, bem como todos os procedimentos ideais de higiene e manipulação dos alimentos. A RDC 216 de 15 de setembro de 2004 dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004).

Entre os parâmetros de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a limpeza e sanitização de equipamentos, móveis e utensílios são etapas importantes no controle sanitário (ANDRADE, 2008).

De acordo com a RDC 216 de 2004, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições sanitárias ideais. A etapa de higienização deve ser realizada por funcionários devidamente capacitados e com frequência que possa garantir a segurança microbiológica e que diminua o risco de contaminação dos alimentos (BRASIL, 2004).

A realização de treinamento para os manipuladores de alimentos pode reduzir os erros nas diversas operações realizadas diariamente, de modo a tornar mais eficiente a manipulação e as condições sanitárias do alimento e do ambiente de produção, fazendo com que sejam fornecidas refeições seguras do ponto de vista sanitário e nutricional (BARBOSA, 2018).

De acordo com Tondo e Bartz (2011), mesmo no Brasil existindo legislações com regras e critérios para as Boas Práticas, ainda são bem poucos os estabelecimentos que seguem as legislações. Segundo São José (2012), o aumento exponencial da valorização do setor de alimentação coletiva como também a elevada competitividade, juntamente com a preocupação da qualidade higiênico sanitária dos alimentos, despertou aos estabelecimentos produtores de alimentos/refeições a melhorar a qualidade dos produtos alimentícios comercializados.

Casos de patologias, que são causadas por bactérias, vírus, fungos e protozoários veiculados por alimentos, acontecem em todo o mundo. Práticas sanitárias inadequadas no ambiente onde ocorre a manipulação dos alimentos podem resultar em contaminação microbiológica, sendo um problema para a segurança do comensal (FRANCO; LANDGRAF, 2008).

Não implantar as Boas Práticas em Serviços de Alimentação pode levar a sérios riscos as empresas e dificultar a segurança do alimento preparado para o consumidor, uma vez que a ocorrência de surtos, através de alimentos comprometidos do ponto de vista sanitário, pode desencadear muitos problemas de saúde para os clientes e, principalmente, para as empresas (RÊGO, 2004).

Portanto o objetivo do presente estudo foi avaliar as boas práticas na etapa de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios em Serviços de Alimentação na cidade de Maceió – AL.

MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo observacional. Foi realizado durante o mês de outubro de 2021 em oito serviços de alimentação, ao quais foram identificados com as letras do alfabeto como descritos a seguir: Instituição de Longa Permanência para Idosos (A), Hospital Privado (B), Unidade Hoteleira (C) e 05 restaurantes comerciais (D, E, F, G, H), todos localizados na cidade de Maceió/AL.

Em cada serviço de alimentação foi aplicado um *checklist* baseado na lista de verificação da RDC nº 275/02 e nas determinações da RDC nº 216/2004, ambas do Ministério da Saúde (BRASIL, 2002; BRASIL, 2004).

O *checklist* foi elaborado contendo seis itens relacionados a higienização de equipamentos e utensílios com duas opções de resposta: conforme e não conforme. Para classificação das boas práticas foram utilizados os parâmetros da RDC nº 275 que estabelece:

- GRUPO 01 – 76 a 100% de conformidades (baixo risco de contaminação);
- GRUPO 02 – 51 a 75% de conformidades (médio risco de contaminação);
- GRUPO 03 – 0 a 50% de conformidades (alto risco de contaminação) (BRASIL, 2002).

Após a coleta dos dados, os resultados foram tabulados manualmente e armazenados em um banco de dados para serem processados pelo programa Excel 2010.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos oito serviços de alimentação participantes da atual pesquisa, cinco apresentaram 84% (A, D, E, G e H) e três 100% (B, C e F) de conformidades, sendo todos eles classificados no Grupo 1 com baixo risco de contaminação. (Quadro 1).

As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos limpos, organizados e bem conservados, foi o único quesito que apresentou não conformidade nos estabelecimentos A, D, E, G e H, pois existiam infiltrações e mofos nas paredes do almoxarifado e da área de produção, assim como a maioria dos equipamentos (fogão, refrigerados e coifas) em estado de conservação inadequados, apresentando ferrugem e manchas, necessitando assim, de reparos nas instalações e nos equipamentos e utensílios.

HIGIENIZAÇÃO INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO							
	A	B	C	D	E	F	G	H
As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos limpos, organizados e bem conservados.	NC	C	C	NC	NC	C	NC	NC
Nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos não são utilizadas substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas.	C	C	C	C	C	C	C	C
Os produtos saneantes utilizados são regularizados pelo Ministério da Saúde.	C	C	C	C	C	C	C	C
Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização estão conservados, limpos e guardados em local reservado para essa finalidade.	C	C	C	C	C	C	C	C
Os utensílios utilizados na higienização das instalações são distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.	C	C	C	C	C	C	C	C
Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias usam uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.	C	C	C	C	C	C	C	C

Quadro 1 – Resultados encontrados após aplicação do *checklist* em oito Serviços de Alimentação localizados na cidade de Maceió/AL.

Fonte: Dados da pesquisa.

Legenda: Conforme (C); Não Conforme (NC).

Foi de suma importância o Serviço de Alimentação B, que é uma unidade hospitalar

apresentar 100% de conformidades, pois esse serviço é responsável pelas refeições dos pacientes, acompanhantes e funcionários, portanto é importante a segurança dos alimentos servidos, uma vez que estes são disponibilizados a pacientes que patologicamente estão com a imunidade comprometida e, conseqüentemente, mais susceptíveis a desenvolver algum tipo de Doença de Origem Alimentar (SACCOL; SERAFIM; STANGARLIN, 2013).

Assemelhando-se ao presente estudo, Biolchi et al. (2022) encontraram em três Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no procedimento de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios”, a primeira UAN apresentando 94,11% de conformidade, a segunda 82,35% sendo ambas classificadas no Grupo 1. Porém, na terceira o percentual foi de 58,82% sendo classificada no Grupo 2.

Na pesquisa de Silva et al. (2015) em duas UANs o percentual de adequação entre as UANs analisadas também se mostrou distinto, na primeira UAN foi de 60% e na segunda foi de 82%, sendo a primeira classificada no Grupo 2 e a segunda no Grupo 1.

Em outra pesquisa executada por Stoffel e Piemolini-Barreto (2018), que foi realizado em um restaurante da Serra Gaúcha/RS, o quesito referente a higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios apresentou 82,34% de conformidades, sendo classificado no Grupo 1.

Vale salientar, que conseguir um percentual alto de conformidades no quesito referente à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, é de grande importância para a qualidade sanitária da refeição a ser preparada, uma vez que, se ocorrerem falhas na higienização, e estes equipamentos e utensílios entrarem em contato direto com o alimento, tornam-se grande fonte de contaminação que podem veicular micro-organismos patogênicos podendo causar graves doenças de origem alimentar para os comensais (FERREIRA et al. 2011).

CONCLUSÃO

Verificou-se que os os serviços de alimentação das empresas estudadas apresentaram uma boa adequação das boas práticas na categoria de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, pois todos foram classificados no Grupo 1 com baixo risco de contaminação.

Entretanto, um quesito apresentou inadequações em comum em cinco (62,5%) estabelecimentos que necessitam ser avaliados para que não comprometam as boas práticas nesses serviços e possibilitem a oferta de uma alimentação segura aos comensais.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, N. J. **Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos**. São Paulo: Editora Varela, 2008.

BARBOSA, F. M. **Faça o que eu digo ou faça o que eu faço? Avaliação das Boas Práticas de Manipulação em Unidades de Alimentação e Nutrição**. 2018. 65 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2018.

BIOLCHI, et al. Avaliação de Boas Práticas em Serviços de Alimentação de três Unidades de Alimentação e Nutrição. **Rev. Simbio-Logias**, v. 14, n. 20, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA)**. 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha>. Acesso em: 06 de abr. de 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Brasília, DF, 13 set. 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 05 abr. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. RDC nº 275, 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre **Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos**. Brasília, DF, 16 out. 2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_r_ep.pdf. Acesso em: 05 abr. 2022.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu.

FERREIRA, M. A.; SÃO JOSÉ, J. F. B.; TOMAZINI, A. P. B.; MARTINI, H. S. D. ; MILAGRES, R. C. M.; PINHEIRO - SANTANA, H. M. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 70, n. 2, p. 230-235, 2011.

RÊGO, C. **Qualidade e Segurança de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição**. 2004. 152 f. Tese (Pós-graduação em Nutrição). Departamento de Nutrição, Universidade Federal, Pernambuco, 2004.

SACCOL, A. L. F.; SERAFIM, A. L.; STANGARLIN, L. et al. **Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em serviços de nutrição e dietética hospitalar**. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

SANTOS, V. F. N.; ALVES, M. A. A. Unidades de Alimentação e Nutrição no Brasil: Conhecendo o perfil de seus pesquisadores. **Linkania**, Maringá, v. 1, n. 5, p. 84-99, 2014. Disponível em: <https://bit.ly/3A7EfEV>. Acesso em: 27 mai. 2022.

SÃO JOSÉ, J. F. B. Contaminação Microbiológica em Serviços de Alimentação. **Journal Brazilian Society Food**, São Paulo, v.37,n.1, p.78-92, 2012.

SILVA, L. C. et al. Boas práticas na manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. Demetra: **Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 4, p. 797-820, 2015.

STOFFEL, F.; PIEMOLINI-BARRETO, L. T. Avaliação de boas práticas em restaurante especializado em culinária oriental. **Higiene Alimentar**, v. 32, n. 276/277, p. 53- 57, jan./fev. 2018.

TONDO, E. C.; BARTZ, B. **Microbiologia e sistema de gestão da segurança de alimentos**. Posto alegre: Sulina, 2011.