

CAPÍTULO 6

VERIFICAÇÃO DA EXISTÊNCIA DE DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NA CIDADE DE MACEIÓ – AL

Data de submissão: 09/05/2023

Data de aceite: 02/06/2023

Agata Lorena Voss Brandao De Omena

Centro Universitário Cesmac
Maceió – Alagoas

Stefany Tamires Soares 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>

de alimentação foi aplicado um *checklist* contendo quatro quesitos em relação à documentação e registro com duas opções de resposta: conforme e não conforme. 50% (n=4) e 75% (n=6) dos estabelecimentos apresentaram classificação no Grupo 3 e irregularidades em relação ao Manual de Boas Práticas respectivamente. Apesar da falta de documentação e registros não afetarem diretamente a qualidade sanitária, as informações levantadas são fundamentais para incentivar as ações de órgãos fiscalizadores nos estabelecimentos que preparam e fornecem alimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Boas práticas de manipulação. Manipulação de alimentos. Segurança alimentar e nutricional.

RESUMO: A presente pesquisa teve como objetivo avaliar as Boas Práticas em relação a documentos e registros 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, em oito serviços de alimentação, aos 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

VERIFICATION OF THE EXISTENCE OF DOCUMENTATION AND REGISTRATION IN FOOD SERVICES IN THE CITY OF MACEIÓ - AL

ABSTRACT: This research aimed to evaluate the Good Practices in relation to documents and records of food services located in the city of Maceió/AL. This is a descriptive and observational study conducted in October 2021, in eight food services, which were identified as follows:

Long-Term Care 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 four questions regarding documentation and registration with two response options: compliant and non-conforming. 50% (n=4) and 75% (n=6) of the establishments presented classification in Group 3 and irregularities in relation to the Manual of Good Practices, respectively. Although the lack of documentation and records do not directly affect the sanitary quality, the information collected is fundamental to encourage the actions of inspection agencies in the establishments that prepare and supply food.

KEYWORDS: Good handling condictions. Dealing with food. Food and nutritional safety.

INTRODUÇÃO

O crescimento na utilização de alimentos prontos para o consumo fora da cozinha residencial, seja por falta de tempo, cardápio mais diversificado ou outras necessidades, contribui e muito para o aumento de serviços de alimentação disponibilizados. Portanto, se faz importante que esses alimentos sejam de qualidade nutricional e sanitária que não coloquem em risco a saúde da população (GUIMARÃES; FREITAS, 2019).

Os Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN) têm como objetivo oferecer um cardápio equilibrado e com qualidade. As preparações devem ser elaboradas de maneira correta de modo que as condições higiênico-sanitárias se correlacione à legislação vigente, atendendo dessa forma atender aos requisitos de Boas Práticas de Manipulação (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2016).

As Boas Práticas de Manipulação de alimentos consiste em avaliar e informar as condições ambientais, instalações e saneamento, equipamentos e utensílios, recursos humanos, controle de saúde de funcionários, controle de qualidade durante as etapas da produção, potabilidade da água, controle de pragas, comercialização e informação ao consumidor de acordo com a Legislação (SILVA JR, 2020).

O nutricionista de um SAN, durante o exercício de suas atribuições, deve planejar, organizar, supervisionar e avaliar toda a cadeia produtiva do alimento, que vai desde a etapa de recebimento até a distribuição. E além dessas atribuições cabe também ao profissional de nutrição elaborar, implantar, avaliar e atualizar o Manual de boas práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) (BRASIL, 2018).

O MBP é um documento obrigatório que descreve detalhadamente o estabelecimento assim como, todos os procedimentos e rotinas realizadas neste, e que precisam seguir as diretrizes da legislação em vigor. Já os POP são documentos que estabelecem instruções para a realização de atividades rotineiras e específicas na manipulação de alimentos. Ambos os documentos visam contribuir para a garantia de um serviço de melhor qualidade sanitária, minimizando assim a contaminação dos alimentos (BRASIL, 2004; BRASIL, 2002).

Os alimentos podem ser contaminados por diversos fatores, como a higienização

inadequada do ambiente, alimento e manipuladores, água contaminada, armazenamento e distribuição inadequados das matérias-primas e inexistência do controle de vetores e pragas urbanas (FORSYTHE, 2013).

As bactérias mais presentes em alimentos contaminados e que podem causar surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são a *Salmonella* spp, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens* e botulinum, *Escherichia coli* patogênica, *Shigella* spp, *Campylobacter jejuni*, *Yersinia enterocolitica*, *Vibrio parahemolyticus* e *Staphylococcus aureus* (FRANCO; LANDGRAF, 2005).

Segundo a RDC 216, as Boas Práticas em Serviços de Alimentação (BPSA) têm como objetivo prioritário assegurar a qualidade higiênico-sanitária desses locais contribuindo dessa forma para evitar surtos de DTA garantindo uma alimentação segura que não cause prejuízos à saúde do consumidor (BRASIL, 2004; RÊGO, 2004).

A segurança do ponto de vista sanitário dos alimentos é um desafio constante. Assim, o controle da qualidade dos alimentos através da normatização de rotinas deve ser realizada não só no produto final, mas em toda a cadeia de produção, desde a escolha do fornecedor até a distribuição final ao consumidor.

A normatização das rotinas se dá por meio da elaboração e implantação da documentação (MBP e POP) e registro dos POPs contribuindo assim para elevar o nível de qualidade dos alimentos, constituindo um meio seguro de proteção ao cliente. As normas implantadas são importantes para os programas de qualidade e sem elas, a possibilidade da garantia de um produto final adequado pode ficar comprometida (CAMPOS; LEMOS, 2005).

Baseado no contexto apresentado referente a importância das Boas Práticas, o objetivo desse estudo foi verificar se em oito serviços de alimentação localizados em Maceió/AL, possuíam documentação e registros.

MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo observacional. Foi realizado durante o mês de outubro de 2022 em oito Serviços de Alimentação, aos 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* observacional 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 quatro perguntas relacionadas a documentação e registro com duas opções de resposta: conforme (C) e não conforme (NC). Para classificação das boas práticas (documentação e registro) do estabelecimento, foram

utilizados os parâmetros da RDC nº 275 (Quadro 1).

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).

Quadro 1. Classificação das Boas Práticas em Serviços de Alimentação

Fonte: 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

Como se observa no Quadro 2, metade dos estabelecimentos (A, F, G e H) apresentaram 0% de conformidades, já o B e E obtiveram 100% de conformidades e os C e D ficaram com o percentual de 75% de conformidades.

75% (n=6) dos estabelecimentos apresentaram irregularidades em relação ao Manual de Boas Práticas.

DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO							
	A	B	C	D	E	F	G	H
A empresa possui Manual de Boas Práticas e este fica acessível para os funcionários.	NC	C	NC	NC	C	NC	NC	NC
A empresa possui no mínimo os quatro POPs determinados pela legislação e estes encontram-se disponíveis aos funcionários.	NC	C	C	C	C	NC	NC	NC
Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais é aprovado, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.	NC	C	C	C	C	NC	NC	NC
Os registros são mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.	NC	C	C	C	C	NC	NC	NC

Quadro 2 – Resultados encontrados após aplicação do checklist em oito Serviços de alimentação localizados na cidade de Maceió/AL.

Fonte: dados da pesquisa (2021)

Conforme (C)/ Não Conforme (NC)

Durante a aplicação do *checklist* foi observado pelos pesquisadores, que nos estabelecimentos C e D existia o Manual de Boas Práticas, porém estavam desatualizados e não disponíveis aos funcionários. Em um estudo realizado no Paraná por Genta, Maurício e Mاتيoli (2005), dos cinco restaurantes pesquisados 100% não possuíam o Manual de Boas Práticas.

Uma Instituição de Longa Permanência para Idosos no município de Rio Paranaíba/MG, não possuía um Manual de Boas Práticas e nem os Procedimentos Operacionais Padronizados, porém a partir da elaboração do destes, a execução de treinamentos, implantação, registro e acompanhamento dos processos de manipulação de alimentos houve, de acordo com relatos do Nutricionista do local, uma redução dos episódios recorrentes de diarreia entre os idosos (MENDES; OLIVEIRA, 2018).

Em um trabalho realizado por Guedes e Cardoso (2009) avaliando cozinhas hospitalares da Asa Sul no Distrito Federal, no quesito de documentação e registro encontraram inconformidades em 37, 5% para manual de boas práticas incompatível e desatualizado, 75% indisponibilidade de POPS aos funcionários, 37.5% presença de POPS incompletos e 75% para ausência de registro de monitoramento.

Em outra pesquisa realizada por Stoffel e Piemolini-Barreto (2018) na Serra Gaúcha, em um restaurante de culinária oriental foi detectada a inexistência do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados.

Santos, Rangel e Azeredo (2010), em seu estudo realizado com cinco restaurantes, foram detectados que um deles não possuía Manual de Boas Práticas e nem os Procedimentos Operacionais Padronizados e os outros quatro não tinham implantados os POPs e o MBP não retratavam a realidade dos locais, ou seja, estavam desatualizados.

Em outro estudo realizado por Santos e Pinto (2019), em dez restaurantes na cidade de Itapeva - SP apenas dois (20%) restaurantes possuíam o MBP e POPs. Já Almeida e Saccol (2010) avaliaram dezesseis terminais rodoviários em cinco cidades do Rio Grande do Sul, e verificaram que nenhum serviço de alimentação portava documentos e registros de Boas Práticas, a conclusão foi que obviamente os responsáveis desconheciam totalmente as legislações vigentes.

Na Tabela 1, verifica-se que 25% dos estabelecimentos foram classificados no Grupo 1, com baixo risco de contaminação, e um deles é uma Unidade Hospitalar.

É muito importante, no resultado da atual pesquisa, a Unidade Hospitalar de caráter privado ter conseguido 100% de adequações, uma vez que, a nutrição hospitalar é fundamental para a recuperação da saúde e as Doenças Transmitidas por Alimentos são extremamente perigosas para pacientes hospitalizados. A utilização de ferramentas de controle da qualidade sanitária na produção das refeições hospitalares é importante para que não sejam acrescidos perigos químicos, físicos ou biológicos à saúde já fragilizada dos pacientes (CAVALLI; SALAY, 2007).

ESTABELECIMENTOS	GRUPO 01 (76 – 100%)	GRUPO 02 (51 – 75%)	GRUPO 03 (0 – 50%)
A – Instituição de longa permanência			0%
B – Unidade Hospitalar	100%		
C – Unidade Hoteleira		75%	
D – Restaurante Comercial		75%	
E – Restaurante Comercial	100%		
F – Restaurante Comercial			0%
G – Restaurante Comercial			0%
H – Restaurante Comercial			0%

Tabela 1. Classificação de Boas Práticas em relação à documentação e registro de acordo com o percentual de conformidades nos Serviços de Alimentação localizados na cidade de Maceió/AL.

Fonte: dados da pesquisa (2021). BRASIL, 2002.

Diferentemente do presente estudo, em um trabalho realizado, avaliando estabelecimentos hospitalares no Distrito Federal no quesito de documentação e registro, 100% dos estabelecimentos foram classificados no Grupo 3 com a média de 43,75% de conformidades (GUEDES; CARDOSO, 2009).

Observando a mesma Tabela 1, um restaurante comercial também apresentou 100% de conformidades e três restaurantes comerciais e uma ILPI com 0% de conformidades referentes à documentação e registro.

Vale salientar, que a Unidade Hospitalar e o restaurante comercial que apresentaram 100% de conformidades, possuem nutricionista como responsável técnico, que trabalha de segunda a sexta 8 horas/dia, totalizando 40 horas, nos outros três restaurantes com 0% de conformidades a nutricionista trabalha dois dias na semana com carga horária total de 16 horas.

Na unidade hoteleira e no restaurante comercial, ambos com 75% de conformidades, a nutricionista trabalha como gerente de alimentos e bebidas e, portanto não fica diretamente na supervisão, ficando uma estagiária extracurricular supervisionando as atividades, e a nutricionista trabalha cinco dias da semana com carga horária total de 30 horas respectivamente.

Na ILPI que apresentou 0% de conformidades, não tem contratação de nutricionista, sendo considerado um grave problema, pois a RDC nº 502, de 27 de maio de 2021 que dispõe sobre o funcionamento de Instituição de Longa Permanência para Idosos, de caráter residencial determina a presença de um Responsável Técnico - RT pelo serviço, que responderá pela instituição junto à autoridade sanitária, onde este deve possuir formação de nível superior (BRASIL, 2021).

O nutricionista é o profissional que tem como atribuição garantir o controle de qualidade sanitária do alimento através das Boas Práticas, realizar planejamento,

organização, direção e supervisão do local, sendo, portanto o mais qualificado uma vez que conhece e segue todas as legislações (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2016).

Assim, os resultados encontrados confirmam a importância da presença e supervisão diária do profissional Nutricionista nos serviços de alimentação. Silva et al. (2018), também comparou estabelecimentos com e sem a presença diária de nutricionistas, e os mesmos se encontravam no grupo 1 e grupo 3 respectivamente.

Outro estudo realizado por Costacurta, Pereira e Vasques (2020) onde avaliaram duas Unidades de Alimentação e Nutrição, verificaram que a UAN que tinha a presença do nutricionista obteve um percentual de adequação de 92% classificado no Grupo 1, porém a unidade que não tinha nutricionista apresentou apenas 37% de conformidades, sendo classificada no Grupo 3.

Em outro panorama geral, Akutsu et al. (2005), avaliaram trinta restaurantes comerciais, 10 unidades hoteleiras e 10 Unidades de Alimentação e Nutrição em Brasília/DF, quanto ao nível de adequação das boas práticas em relação a documentação e registro, e verificaram que apenas 10% das UANs apresentaram classificação no Grupo 1, as demais eram do Grupo 2, enquanto que os hotéis e restaurantes comerciais pesquisados classificaram-se, em sua grande maioria, no Grupo 3.

CONCLUSÃO

Metade dos estabelecimentos foram classificados no Grupo 3 com alto risco de contaminação, e a irregularidade mais presente na maioria dos locais, foi em relação ao Manual de Boas Práticas. Apesar da falta de documentação e registros não afetarem diretamente a qualidade sanitária, as informações levantadas são fundamentais para incentivar as ações de órgãos fiscalizadores nos estabelecimentos que preparam e fornecem alimentos. Deve ser incentivada a contratação de nutricionistas, como forma de legitimar a execução de suas atividades a favor da segurança alimentar.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 3. ed. São Paulo: Metha, 2016.

AKUTSU, R. T.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista Nutrição**. v. 3, p. 419-427, 2005.

ALMEIDA, L. A.; SACCOL, A. L. F. Avaliação das boas práticas em serviços de alimentação de terminais rodoviários no Estado do Rio Grande do Sul. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, São Paulo, v. 3, nov. 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 600, 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 set. 2018. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/resolucoes/R es_600_2018.htm>. Acessado em: 08/12/2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 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, Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, dispõe sobre o 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. **Diário Oficial da União**. Poder Executivo, Brasília, DF, 23 de outubro de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 502, de 27 de maio de 2021, dispõe sobre o funcionamento de Instituição de Longa Permanência para Idosos, de caráter residencial. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 31 de mai. 2021. Disponível em: <http://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-rdc-n-502-de-27-de-maio-de-2021-323003775>. Acessado em: 08/12/2022.

CAMPOS, J.C.; LEMOS, M. Implantação da ISO 14001 na unidade de alimentação e nutrição de uma indústria de Santa Catarina, Brasil: Preliminares. **Nutrição em Pauta**, p. 30-35, março/junho, 2005.

CAVALLI, S. ; SALAY, E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar, **Revista Nutrição**, Campinas, v. 20, n.6, p. 657-667, Nov/ Dez, 2007.

COSTACURTA, F. A. D.; PEREIRA, G. S.; VASQUES, C. T. A importância do profissional de nutrição na atuação em Unidades de Alimentação e Nutrição comerciais e industriais. In: Anais do 7º Congresso Brasileiro de Segurança Alimentar. Porto alegre/RS: Sociedade Brasileira de Tecnologia de Alimentos. 2020.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2. ed. 607p. 2013.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 196p. 2005.

GENTA, T. M. S.; MAURÍCIO, A. A.; MATIOLI, G. Avaliação das Boas Práticas através de através de *checklist* aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. **Acta Scientiarum. Health Sciences**, v. 27, n. 2, p. 151-156, 2005.

GUEDES, T.; CARDOSO, L. **Avaliação das Condições Higiênico-sanitárias das Cozinhas Hospitalares da Asa Sul no Distrito Federal – Brasília**, 2009. Monografia (especialização) – Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo, 2009. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/1025/1/2009_TatianaSerpaGuedes.pdf. Acessado em: 08/12/2022.

GUIMARÃES, N. T. F.; FREITAS, M. T. **Avaliação das boas práticas em serviços de alimentação localizadas no município de Ouro Preto**. 2019. 67 f. Monografia (Graduação em Nutrição) - Escola de Nutrição, Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/1025/1/2009_TatianaSerpaGuedes.pdf. Acessado em: 08/12/2022.

MENDES, G. M.; OLIVEIRA, T. C. Assistência nutricional em instituição de longa permanência para idosos: relato de experiência. **Revista Brasileira de Educação e Cultura**, v. 17, p. 156-65, 2018.

RÊGO, J. C. **Qualidade e segurança de alimentos em unidades de alimentação e nutrição**. 2004. 150 f. il. Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2004.

SANTOS, D. F. S.; PINTO, A. T. B. Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em restaurantes self-service da cidade de Itapeva, estado de São Paulo. **Revista Nutrir**, v. 1, n. 4, 2019.

SANTOS, M. O. B.; RANGEL, V.P.; AZEREDO D. P. Adequação de Restaurantes Comerciais às Boas Práticas. **Revista Higiene Alimentar**. v. 21, n. 190/191, p. 44-49, 2010.

SILVA, A. R. et al. A importância do nutricionista na qualidade da produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição. In: III Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do UNIVAG, p.104-115, 2018.

SILVA JR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação**. 8ª ed. São Paulo: Varela; 2020.

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