

# Boas Práticas em Serviços de Alimentação do Mercado Municipal de Curitiba-PR

## Good Practices in Food Services at the Municipal Market of Curitiba – PR

RIALA6/1665

Gisele RAIMUNDO<sup>1</sup>, Ana Lúcia SERAFIM<sup>2</sup>, Laissa Benites MEDEIROS<sup>3</sup>, Caroline dos Santos PEIXOTO<sup>4</sup>, Naína Lopes de Souza de JESUS<sup>5</sup>, Lize STANGARLIN-FIORI<sup>6\*</sup>

\* Endereço para correspondência: <sup>6</sup>Departamento de Nutrição, Universidade Federal do Paraná. Av. Lothário Meissner, 632, Jardim Botânico, Curitiba, PR, Brasil. CEP: 80210-170. Tel: 41 9277-2506. E-mail: lizestangarlin@hotmail.com

<sup>1</sup>Curso de Nutrição, Universidade Tuiuti do Paraná, Curitiba, PR

<sup>2</sup>Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS

<sup>3</sup>Pós-graduação em Biotecnologia, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, RS

<sup>4</sup>Curso de Nutrição, Centro Universitário Franciscano, Santa Maria, RS, Brasil

<sup>5</sup>Pós-graduação MBA em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, Universidade Tuiuti do Paraná, Curitiba, PR, Brasil

Recebido: 17.03.2015 - Aceito para publicação: 26.08.2015

### RESUMO

Os mercados municipais localizados nas grandes cidades brasileiras são considerados pontos turísticos importantes e devem dispor de alimentos e serviços de qualidade. O objetivo do estudo foi de avaliar as Boas Práticas em Serviços de Alimentação do mercado municipal de Curitiba, Paraná. Foram avaliados seis estabelecimentos, por meio de lista de verificação, observando-se os requisitos de Boas Práticas, que foi aplicada por profissional capacitado na área de segurança dos alimentos. Calculou-se o percentual de adequação geral e por requisitos, e os Serviços de Alimentação foram classificados em Grupo 1- de 76 a 100 % de atendimento dos itens; Grupo 2- de 51 a 75 % e Grupo 3- de 0 a 50 %. Todos os estabelecimentos foram classificados no Grupo 2 e o maior percentual de adequação foi o controle integrado de vetores e pragas urbanas e o abastecimento de água, com 100 % de conformidade. Os requisitos de documentação, registros e responsabilidades não apresentaram itens adequados. Conclui-se que há necessidade de melhoria nos requisitos exigidos quanto às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, principalmente nos itens documentação, registros e responsabilidade, que são essenciais para a organização, padronização das atividades de rotina e contribuição para oferta de alimentos seguros.

**Palavras-chave.** manipulação de alimentos, higiene dos alimentos, qualidade dos alimentos, inspeção de alimentos.

### ABSTRACT

The municipal markets located in the large Brazilian cities are considered as important touristic spots, and they ought to provide high quality food and service. This study evaluated the Good Practices in Food Services at the Municipal Market of Curitiba, Paraná. Six establishments were evaluated by means of a checklist covering the Good Practice requirements, which was applied by a food-safety trained professional. The percentages of overall adequacy and of every requisite were calculated, and the Food Services were classified into Group 1- reaching 76-100 % of items; Group 2- 51-75 %; Group 3- 0-50 %. All of the evaluated markets were classified into Group 2, and the highest adequacy percentages were in the integrated urban vector and pest control and in the water supply, showing 100 % of compliance. The requirements on documentation, records and responsibilities did not reach any adequacy. The evaluated Food Services should be improved in the requirements for Good Practices, especially regarding to the documentation, records and responsibility items, as they are essential for the organization, standardization of the routine activities and for subsiding the safe food tender.

**Keywords.** food handling, food hygiene, food quality, food inspection.

## INTRODUÇÃO

O mercado municipal de Curitiba (PR) foi construído em 1958, e atualmente dispõe de 72 mil itens de alimentação, tornando-se um local de referência para o encontro de turistas e gastronomia. Sua praça de alimentação possui diversos tipos de Serviços de Alimentação, como sanduicherias, pastelarias, casas de massas, cozinha japonesa, restaurantes com carnes especiais ou vegetarianos e restaurantes orgânicos, sendo considerado um ponto turístico importante do município<sup>1</sup>.

O cuidado em relação às condições higiênico-sanitárias nos Serviços de Alimentação localizados nos mercados municipais é de suma importância, pois a contaminação dos alimentos é cada vez mais frequente e pode afetar a saúde dos consumidores<sup>2,3</sup>. Dados epidemiológicos da Secretaria de Vigilância em Saúde, entre os anos de 2000 a 2014, registraram 9.928 casos de surtos de doença de origem alimentar no Brasil, sendo os Serviços de Alimentação, o segundo local de maior ocorrência<sup>4</sup>.

Visando o controle higiênico-sanitário dos alimentos e a saúde dos indivíduos, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária publicou em 2004, a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n.º 216<sup>5</sup>, que dispõe sobre os requisitos necessários para a implementação das Boas Práticas em Serviços de Alimentação. Esse é considerado um programa de segurança dos alimentos, que consiste na adequação das melhorias estruturais, pessoais, operacionais e documentais da empresa, visando garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado<sup>6</sup>.

Diante do exposto, o objetivo desse estudo foi avaliar as Boas Práticas em Serviços de Alimentação do mercado municipal de Curitiba, PR.

## MATERIAL E MÉTODOS

Para definir a amostra do estudo foi realizado um levantamento das características dos estabelecimentos localizados no mercado municipal da cidade de Curitiba, PR, sendo

definidos aqueles que serviam refeições no horário do almoço e que tivessem interesse em participar.

Para a coleta de dados, utilizou-se uma lista de verificação para avaliação das Boas Práticas em Serviços de Alimentação, baseado na Resolução RDC nº 216/2004<sup>5</sup> e proposto por Saccol et al<sup>7</sup>. A lista contemplava os seguintes requisitos: edificações e instalações (17 itens); higienizações de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (7 itens); controle integrado de vetores e pragas urbanas (3 itens); abastecimento de água (4 itens); manejo de resíduos (3 itens); manipuladores de alimentos (8 itens); matérias-primas, ingredientes e embalagens (6 itens); preparação e transporte de alimentos (23 itens); exposição ao consumo do alimento preparado (7 itens); documentação e registro e responsabilidade (10 itens). A lista foi aplicada em cada Serviço de Alimentação, no período de agosto a dezembro de 2013, por um profissional capacitado na área de segurança dos alimentos, sendo os requisitos avaliados como adequado, inadequado ou não se aplica. Após, calculou-se o percentual de adequação geral e por requisitos, sendo os estabelecimentos classificados em Grupo 1, quando apresentaram de 76 a 100 % de atendimento dos itens; Grupo 2, com 51 a 75 % de atendimento dos itens e Grupo 3, com 0 a 50 % de atendimento dos itens<sup>8</sup>.

Os resultados foram analisados por meio de estatística descritiva simples (média e porcentagem), com a apresentação em tabelas de frequência.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após os critérios de inclusão, a amostra do estudo foi composta por seis Serviços de Alimentação do mercado municipal de Curitiba, PR, sendo distribuídos nos seguintes serviços: um *self-service*, três A La Carte e dois A La Carte e *self-service* juntos.

Na Tabela 1, encontra-se o resultado da média geral e classificação dos Serviços de Alimentação avaliados em relação às Boas Práticas. Constatou-se que todos os estabelecimentos foram classificados no Grupo 2, com 51 a 75 % de atendimento dos itens. Este resultado foi

semelhante ao encontrado em outro estudo<sup>9</sup>, o que demonstrou que apesar do programa de Boas Práticas apresentar caráter obrigatório para Serviços de Alimentação, desde o ano de 2004, ainda existem locais em desacordo com os requisitos exigidos pela legislação sanitária vigente e estes precisam ser melhorados para garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos e não colocar em risco a saúde dos consumidores.

Para a implementação das Boas Práticas em Serviços de Alimentação todos os requisitos da legislação sanitária vigente<sup>5</sup> devem estar em conformidade no estabelecimento, entretanto para ordenar as prioridades de adequação em caso de haverem muitos itens inadequados, sugere-se que sejam realizadas primeiramente, em caráter de urgência, as melhorias dos requisitos considerados de maior risco sanitário. Neste sentido recomenda-se priorizar, no primeiro momento, os itens relacionados ao tempo e temperatura dos alimentos; a prevenção da contaminação cruzada, levando em consideração aspectos de higienização e condutas e comportamentos dos manipuladores de alimentos e os critérios de matéria-prima e ingredientes utilizados, pois os mesmos podem interferir diretamente na qualidade e

segurança dos alimentos.

Outra recomendação é a utilização da Lista de Avaliação de Boas Práticas aplicada para Categorização dos Serviços de Alimentação na Copa do Mundo FIFA/2014, para elencar os itens prioritários no processo de adequação. Essa lista apresenta 51 itens determinados pela Anvisa como essenciais para produção de alimentos seguros<sup>10</sup>.

Em relação ao percentual de adequação dos requisitos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Tabela 2), constatou-se que o controle integrado de vetores e pragas urbanas e abastecimento de água foram os que apresentaram melhor percentual de adequação, obtendo 100% em todos os estabelecimentos. Esse resultado foi satisfatório e demonstrou que a administração do mercado municipal apresentou-se comprometida com a legislação sanitária vigente, pois esses requisitos são de sua responsabilidade.

Estudo realizado em quinze estabelecimentos alimentícios da região central do Rio Grande do Sul, também evidenciou maior percentual de adequação nos requisitos de controle integrado de vetores e pragas urbanas e abastecimento de água, porém atribuíram este resultado a maior exigência destes itens por parte dos órgãos fiscalizadores dos seus municípios<sup>11</sup>. Isso confirmou que a fiscalização frequente e conscientização dos responsáveis podem ser determinantes para a implementação das Boas Práticas em Serviços de Alimentação.

No item edificações e instalações (Tabela 2), os estabelecimentos apresentaram média de 95 % de adequação, sendo evidenciado como principais não conformidades à presença de equipamento em desuso nas áreas internas e ausência de instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores em todos os estabelecimentos avaliados, sendo utilizado o banheiro de uso comum para os clientes.

Estudo realizado por Ferreira et al<sup>12</sup> em Serviço de Alimentação, também observaram a ausência de sanitários exclusivos para os manipuladores de alimentos e inadequações em relação à estrutura física. Isso demonstra

**Tabela 1.** Média geral de adequação dos locais pesquisados e a respectiva classificação, quanto às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Curitiba, Brasil, 2013

Serviços de Alimentação	% Adequação	Classificação
1	62	Grupo 2
2	60	Grupo 2
3	62	Grupo 2
4	59	Grupo 2
5	65	Grupo 2
6	67	Grupo 2

Legenda: Grupo 1: 76 a 100 % de adequação; Grupo 2: 51 a 75 % de adequação; Grupo 3: 0 a 50 % de adequação

**Tabela 2.** Avaliação do percentual de adequação dos requisitos de Boas Práticas média geral, em seis Serviços de Alimentação do mercado municipal de Curitiba, PR, Brasil, 2013

Requisitos	Serviços de Alimentação (% AD)						MG (%AD)
	1	2	3	4	5	6	
Edificações e instalações	100	90	90	100	95	95	95
Higienizações de instalações, equipamentos móveis e utensílios	80	65	60	80	70	75	72
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	100	100	100	100	100	100	100
Abastecimento de água	100	100	100	100	100	100	100
Manejo de resíduos	100	85	85	90	90	90	90
Manipuladores de alimentos	75	70	70	75	60	70	70
Matérias-primas, ingredientes e embalagens	95	85	80	90	90	85	87
Preparação e transporte de alimentos	85	70	70	80	75	70	75
Exposição ao consumo do alimento preparado	95	95	80	90	90	85	89
Documentação e Registro	0	0	0	0	0	0	0
Responsabilidade	0	0	0	0	0	0	0

Legenda: AD: adequação; MG: média geral

que muitos estabelecimentos não têm ou não priorizam recursos financeiros para a realização dos investimentos necessários<sup>8</sup>. A estrutura física é considerada um requisito determinante na implementação das Boas Práticas em Serviços de Alimentação e os estabelecimentos que não apresentarem uma adequada planta física poderão comprometer a produção de um alimento seguro e consequentemente a eficiência do programa.

No requisito de manipuladores de alimentos (Tabela 2), constatou-se que a média atingida pelos Serviços de Alimentação foi de 70 % em atendimento à legislação vigente, não sendo observada a presença de cartazes de orientação sobre os procedimentos para higienização das mãos e demais hábitos de higiene afixados em local visível. Esse resultado pode contribuir para a realização de procedimentos inadequados e descuidos em relação às condutas e comportamentos dos manipuladores de alimentos durante as

rotinas de trabalho. Verificou-se ainda, que os estabelecimentos não tinham programa de capacitação e não supervisionam periodicamente os manipuladores em relação aos critérios exigidos para as Boas Práticas em Serviços de Alimentação.

Os manipuladores de alimentos podem ser uma via de transmissão de micro-organismos patogênicos aos alimentos, quando não realizam os procedimentos corretamente<sup>7</sup>. Portanto, as capacitações e supervisões devem ser realizadas frequentemente com intuito de auxiliar na adequação das atividades de rotina e que o comportamento adquirido se torne hábito.

Os Serviços de Alimentação avaliados no estudo, não apresentaram percentual de adequação em relação à documentação, registros e responsabilidade (Tabela 2). Este resultado foi atrelado à ausência de Manual de Boas Práticas, de Procedimentos Operacionais Padronizados e do responsável pela manipulação de alimentos, comprovadamente submetido

a curso de capacitação, conforme exigido pela legislação sanitária vigente<sup>5</sup>.

A elaboração dos documentos de Boas Práticas é de suma importância em Serviços de Alimentação, pois auxilia na padronização das atividades de rotina e no controle das condições higiênicossanitárias. Estudo realizado em estabelecimentos alimentícios do Rio de Janeiro (RJ), verificaram que após a implementação desses documentos houve melhorias nos procedimentos de higienização; maior desempenho das tarefas pelos colaboradores; diminuição do desperdício e facilidade na inspeção da fiscalização sanitária<sup>13</sup>.

A ausência na adequação dos requisitos exigidos pelo programa de Boas Práticas em Serviços de Alimentação pode estar relacionada ao baixo investimento disponibilizado pelos estabelecimentos, ausência de tempo, interesse, conhecimento e experiência dos responsáveis pela manipulação, gestores e manipuladores de alimentos, assim como pouca exigência dos órgãos oficiais<sup>14</sup>. Neste sentido, evidencia-se a necessidade dos envolvidos nas atividades de manipulação, aprofundarem seus conhecimentos em relação aos itens de Boas Práticas, tendo uma visão mais crítica para identificar e melhorar as possíveis não conformidades encontradas nos Serviços de Alimentação.

## CONCLUSÃO

Conclui-se que os Serviços de Alimentação do mercado municipal, avaliados no estudo, precisam adequar-se quanto aos requisitos exigidos pela legislação sanitária vigente, em relação às Boas Práticas.

Sugere-se que sejam realizadas primeiramente, em caráter de urgência, as melhorias dos requisitos considerados de maior risco sanitário, ou seja, aqueles relacionados ao tempo e temperatura dos alimentos, a prevenção da contaminação cruzada, levando em consideração aspectos de higienização e condutas e comportamentos dos manipuladores de alimentos e os critérios de matéria-prima e ingredientes utilizados,

pois os mesmos podem interferir diretamente na qualidade e segurança dos alimentos. Os itens em relação à documentação, registros e responsabilidade também devem ser adequados, pois são essenciais para a organização e padronização das atividades de rotina e contribuição para a oferta de alimentos seguros.

Neste sentido, cabe aos responsáveis pelas atividades de manipulação, proprietários, gestores e manipuladores de alimentos maior conhecimento em relação aos requisitos de Boas Práticas, no qual pode ser adquirido por meio de capacitações ou consultorias externas, isto facilita a avaliação e adequação das prioridades e permite maior comprometimento e eficácia dos procedimentos realizados nos Serviços de Alimentação.

## REFERÊNCIAS

1. Mercado Municipal de Curitiba. 2013 [acesso 2015 Jun 05]. Disponível em: [<http://www.mercadomunicipaldecuritiba.com.br>].
2. Chouman K, Ponsano EHG, Michelin AF. Qualidade microbiológica de alimentos servidos em restaurantes *self-service*. *Rev Inst Adolfo Lutz*. 2010;69(2):261-6.
3. Santana NG, Almeida RCC, Ferreira JS, Almeida PF. Microbiological quality and safety of meals served to children and adoption of good manufacturing practices in public school catering in Brazil. *Food Control*. 2009;20(3):255-61.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Boletim Eletrônico Epidemiológico. 2014 [acesso 2015 Ago 05]. Disponível em: [[http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/ano05\\_n06\\_ve\\_dta\\_brasil.pdf](http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/ano05_n06_ve_dta_brasil.pdf)].
5. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 16 set. 2004.
6. Saccol ALF, Stangarlin L, Richards NS, Hecktheuer LH. Avaliação das boas práticas em duas visões: técnica e da empresa. *Braz J Food Technol*. 2009;1(1):19-23.

7. Saccol ALF, Stangarlin L, Hecktheuer LH. Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em serviços de alimentação. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio; 2012.
8. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Aprovar o regulamento técnico sobre as embalagens e equipamentos metálicos em contato com alimentos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 23 out. 2003. Seção 1, p. 126.
9. Genta TMS, Mikcha JNG, Matioli G. Hygiene conditions of the self-service restaurants by evaluating the microbial quality of the mixed-food preparations. *Rev Inst Adolfo Lutz*.2009;68(1):73-82.
10. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Portaria nº. 817, de 10 de maio de 2013. Aprova as diretrizes nacionais para a elaboração e execução do projeto-piloto de categorização dos serviços de alimentação para a Copa do Mundo FIFA 2014. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 10 mai. 2013.
11. Stangarlin L, Hecktheuer LH, Serafim AL, Medeiros LB. Evaluation of hygienic-sanitary conditions of hospital nutrition and dietary services from the perspectives of internal and external auditors. *Food Sci Technol*.2013;33(3):521-5. [DOI: 10.1590/S0101-20612013005000058].
12. Ferreira MA, São José JFB, Tomazini APB, Martini HSD, Milagres RCM et al. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. *Rev Inst Adolfo Lutz*. 2011;70(2):230-5
13. Neto CSF, Guimarães KAS, Sárcia W. Implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados numa Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional na cidade do Rio de Janeiro, RJ. *Rev Hig Alim*. 2007;21(154):18-21.
14. Garayoa R, Vitas AI, Díez-Leturia M, García-Jalón I. Food safety and the contract catering companies: Food handlers, facilities and HACCP evaluation. *Food Control*.2011;22(12):2006-12.