

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIENICOSSANTÁRIAS DE LANCHONETE NA CIDADE DE JANUÁRIA - MG.

Vanúbia Maria dos Santos ✉

Luiz Carlos Ferreira

Instituto Federal do Norte de Minas Gerais, Montes Claros – MG

✉ vanmarys@hotmail.com

RESUMO

As precárias condições de higiene dos locais onde se preparam os alimentos e o pouco conhecimento dos manipuladores sobre as boas práticas de fabricação, contribuem significativamente para o aparecimento das doenças de origem alimentar. Sendo assim, o presente trabalho teve como objetivo avaliar as condições higienicossanitárias em uma lanchonete da cidade de Januária - MG. Para determinar as condições higienicossanitárias do estabelecimento foi utilizada uma lista de verificação (*checklist*) com base na resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 da ANVISA. Constatou-se que, no geral, o estabelecimento apresentou um percentual de 60,6% no atendimento às Boas Práticas de Fabricação, sendo classificado como "regular" (grupo 2). Esses resultados evidenciaram a necessidade do estabelecimento em se adequar às BPFs e investir em cursos de capacitação para os manipuladores de alimentos, a fim de oferecer alimentos mais seguros aos consumidores.

Palavras-chave: *Boas Práticas. Manipuladores de alimentos. Serviços de alimentação.*

ABSTRACT

The precarious hygiene conditions of the places where food processing and the few knowledge of the food handlers about the Good Manufacturing Practices of Food, contribute significantly for the emergency of diseases of food-borne. Thus, the present work had the subject to verify the hygienic and sanitary conditions in a cafeteria in the city of Januaria-MG. To determinate the hygienic and sanitary conditions of the premise were used a checklist with base in the resolution RDG n ° 275 October 21, 2002 from ANVISA. It

was found that in general the premise presented a attending the 60.6% the Good Manufacturing Practices of Food, being classified as "regular" (group 2). These results show the need to establish in adapt the GMPF and invest in training courses for the employees, in this way, the premise will can offer safer meals for the clients.

Keywords: *Good Practices. Food handler. Food service.*

INTRODUÇÃO

O número de pessoas que se alimentam fora de suas casas cresce diariamente, isso é devido ao desenvolvimento das cidades, à facilidade de encontrar refeições prontas e ao acúmulo de afazeres, não lhes sobrando tempo para prepararem suas refeições (TARTLER e FORTUNA, 2012). Por outro lado, a preocupação da população em relação ao consumo de alimentos que apresentam riscos à saúde também tem aumentado consideravelmente nos últimos anos (MALLON, BARTOLOZO, 2004).

As precárias condições higienicossanitárias dos locais onde se preparam os alimentos e o pouco conhecimento das boas práticas de fabricação por parte dos manipuladores, contribuem significativamente para o aparecimento de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) nas pessoas que utilizam os serviços de alimentação (AGUIAR et al., 2011). Valente e Passos (2004) afirmam que o número de estabelecimentos que comercializam alimentos prontos para serem consumidos e que funcionam com alto grau de inadequação em nosso país é muito elevado.

Os responsáveis pelos estabelecimentos se preocupam muito em manter uma boa aparência nas instalações reservadas aos clientes, não se

importando com as áreas destinadas à preparação e armazenamento dos alimentos. Tais áreas são normalmente inadequadas e não atendem aos padrões legais exigidos, o que pode comprometer a qualidade dos alimentos oferecidos (AGUIAR et al., 2011). O ambiente onde os alimentos são preparados pode ser considerado como uma das áreas mais sensíveis, pois se não estiver bem organizado pode representar múltiplas fontes de contaminação cruzada (SANTOS et al., 2007).

Estabelecimentos bem cuidados, limpos, livre de insetos e roedores, que contém em seu espaço físico somente objetos que estão em uso, que apresentam manipuladores de alimentos uniformizados e com hábitos higiênicos adequados, são características evidentes de boa higiene e também demonstram preocupação com a saúde do consumidor (MURMANN et al., 2007).

Considera-se manipulador de alimentos qualquer pessoa que entre em contato com o alimento, seja na colheita, distribuição, comercialização ou preparação (ALMEIDA; RESENDE, 2012). Os manipuladores têm um papel importante na prevenção das DTAs, pois eles estão em contato direto com os alimentos em todas as fases da preparação sendo de fundamental importância o oferecimento de treinamentos específicos, para que estas pessoas possam se qualificar nas atividades que vão exercer (MEZZARI; RIBEIRO, 2012).

Santos et al. (2007) ressaltam que todas as pessoas que trabalham em

serviços de alimentação, até mesmo os que trabalham em regime temporário, devem fazer um curso básico de capacitação em boas práticas de manipulação e segurança dos alimentos.

Uma vez que lanchonetes são estabelecimentos onde um grande número de pessoas consomem diariamente produtos alimentícios manipulados e comercializados, este estudo objetivou verificar as condições higiênicossanitárias do ambiente onde os alimentos são preparados em uma lanchonete na cidade de Januária - MG, avaliando os possíveis riscos para a saúde dos consumidores.

MATERIAL E MÉTODOS

Para avaliar as condições higiênicossanitárias do estabelecimento utilizou-se uma lista de verificação (*checklist*) contida na resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2002). A lista é composta por 120 questões divididas em 8 grupos: Recursos Humanos, Condições Ambientais, Instalações e Edificações, Equipamentos, Higiene das Instalações, Produção, Fornecedores e Documentação. A mesma foi preenchida no próprio estabelecimento pelo pesquisador, por meio de observação direta e indagações aos proprietários e funcionários. Cada item que apresentou conformidade às normas foi computado como SIM, os itens não conformes foram computados como NÃO e aqueles não pertinentes à avaliação do

estabelecimento foram computados como não aplicáveis (NA).

Na contagem dos pontos foi atribuído o valor de 1 ponto para cada resposta SIM, sendo que, as respostas NÃO receberam nota zero. Para a avaliação global do estabelecimento as respostas NA foram diminuídas do total de itens, não sendo, portanto, computadas na soma final. Para classificar o estabelecimento quanto ao atendimento às Boas Práticas de Fabricação (BPFs), considerou-se a soma total dos pontos, referentes às respostas SIM, utilizando-se a seguinte equação:

$$\text{Atendimento (\%)} = \frac{\text{total de SIM}}{\text{total de itens} - \text{itens NA}} \times 100$$

Segundo esta legislação, os estabelecimentos podem ser divididos em três grupos, como demonstrado na Tabela 1.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com a RDC 275 de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o estabelecimento avaliado apresentou um percentual de atendimento às BPFs de 60,6%, sendo classificado como "regular" (grupo 2). Resultados semelhantes a este foram encontrados também por Aguiar et al. (2011), ao avaliarem a eficácia de uma intervenção sobre as boas práticas de higiene em três lanchonetes de uma escola particular na cidade de Porto Velho - RO, onde dois dos estabelecimentos foram classificados no grupo regular, obtendo percentuais de 60,7 e 64,3 respectivamente.

Com base nos resultados obtidos por meio da Lista de Verificação foi possível observar uma grande quantidade de itens que não atenderam ou atenderam parcialmente as BPFs, como demonstrado na Tabela 2.

Tabela 1 - Classificação dos estabelecimentos de acordo com o número de itens atendidos na Lista de Verificação (BRASIL, 2002).

Classificação	Pontuação (%)
Grupo 1 (bom)	De 76 a 100
Grupo 2 (regular)	De 51 a 75
Grupo 3 (ruim)	≤ 50

Tabela 2 – Classificação e percentual de atendimento dos itens avaliados, segundo a lista de verificação (*checklist*).

Itens	% de atendimento	Bom	Regular	Ruim
		76-100	51-75	≤ 50
Documentação	0			X
Abastecimento de água	100	X		
Produção	72,7		X	
Higienização das instalações	62,5		X	
Equipamentos	92,3	X		
Instalações e edificações	66,6		X	
Condições ambientais	75		X	
Recursos humanos	45,4			X
Instalações sanitárias	25			X

Observou-se que, de todos os itens avaliados no *checklist*, o que apresentou menor adequação foi o item documentação, que obteve nota zero (0), seguido das instalações sanitárias (25%) e dos recursos humanos (45,4%), sendo classificados como "ruins" (grupo 3). Os itens que obtiveram as melhores adequações foram o de abastecimento de água (100%) e o de equipamentos (92,3%), sendo classificados como "bom" (grupo 1), enquanto que os demais itens foram classificados na faixa "regular" de 51 a 75% de conformidade (grupo 2).

O estabelecimento pesquisado não possui o Manual de Boas Práticas de Fabricação obrigatório, segundo a RDC 216 de 2004 da ANVISA. Messias et al. (2007) ressaltam que este Manual visa garantir a qualidade higienicossanitária das refeições, porque segundo a ANVISA (BRASIL, 2002), nele estão descritas as operações essenciais que devem ser realizadas nos estabelecimentos produtores de alimentos, com o objetivo de garantir refeições seguras à saúde dos consumidores.

O item instalação sanitária obteve somente 25% de adequação às BPFs. O estabelecimento possui apenas um banheiro. Mesmo assim, este não era exclusivo para os manipuladores de alimentos, as torneiras e portas não

possuíam fechamento automático e não apresentavam os produtos destinados à higiene pessoal tais como: papel higiênico, sabonete e toalhas de papel ou qualquer outro meio seguro para a secagem das mãos. Além disso o local se encontra mal higienizado e não mostrava nenhum aviso com os procedimentos para lavagem das mãos. Segundo Tibolla et al. (2013), a falta de produtos de higiene em banheiros dificulta o asseio pessoal e aumenta a probabilidade de contaminação cruzada nos alimentos.

O estabelecimento também não possuía programas de capacitação relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos, Martins et al. (2008) ressaltam que o treinamento dos manipuladores e a educação em hábitos higienicossanitários são boas alternativas para assegurar a qualidade dos alimentos e evitar os surtos de DTAs.

Quanto aos hábitos higiênicos foi verificada a manipulação de alimentos e de dinheiro pela mesma pessoa. Os manipuladores, na maioria das vezes, não lavavam as mãos após interrupções de trabalho e não haviam cartazes com orientações sobre a correta técnica de higienização das mãos afixados em nenhum local. Oliveira e Maitan (2010), avaliando

as condições higiênicas de manipuladores de alimentos, também observaram elevada frequência da manipulação de alimentos e dinheiro pela mesma pessoa, não sendo observada a higienização das mãos durante a realização entre os dois procedimentos. Segundo Tartler e Fortuna (2012), a não higienização ou a higiene precária das mãos constitui um fator de risco para a contaminação do alimento além de aumentar as possibilidades de ocorrer uma contaminação cruzada.

Com relação ao vestuário observou-se que os uniformes de trabalho não eram de cor clara e os funcionários já vinham de casa usando os uniformes. Verificou-se também o uso de adereços como brincos, pulseiras, anéis e os cabelos não totalmente protegidos. Conforme a RDC 216 de 2004 da ANVISA, os manipuladores de alimentos devem apresentar-se com uniformes conservados e limpos e devem ser usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento (BRASIL, 2004). Oliveira e Maitan (2010) ressaltaram que os adornos pessoais devem ser retirados antes da manipulação dos alimentos, pois acumulam sujeira e micro-organismos, além de poderem cair nos alimentos.

No item produção observou-se que

não havia barreira física ou técnica como isolamento dos locais de pré-preparo dos alimentos e nem controle adequado com registros de temperatura para os ambientes térmicos. Para Motta et al. (2013), a maioria das DTAs são provocadas pela falta de um controle eficaz na temperatura dos equipamentos e conservação dos produtos alimentícios.

Quanto ao manejo de resíduos foi observado que a maioria dos recipientes destinados para a coleta de resíduos era desprovida de tampas, não existia um local adequado para a estocagem. O lixo era disposto num suporte acoplado na parede dos fundos do estabelecimento. Mariano e Moura (2008) ressaltaram que o manejo de resíduos deve ser realizado sempre que necessário, estocados em local fechado e isolado da área de preparação de alimentos, para evitar a atração de vetores e a proliferação de contaminantes.

Observou-se neste estudo que os produtos de higienização não eram guardados em locais adequados. Estes eram armazenados em caixa aberta e colocados abaixo da pia, próximos às caixas de frutas, impondo risco de contaminação química para os alimentos.

As portas não possuíam fechamento automático e nem barreiras adequadas para impedir a entrada de insetos e roedores. Mezzari e Ribeiro (2012) encontraram resultados semelhantes ao avaliarem a cozinha de uma escola municipal em Campo Mourão-PR, onde as instalações apresentaram resultados precários em alguns itens, dentre eles a ausência de barreiras nas portas e janelas como proteção contra a entrada de vetores.

Quanto à iluminação foi observado que não havia proteções adequadas nas lâmpadas, contra quebra e explosões. A RDC 216 preconiza que as luminárias devem estar protegidas contra explosão e quedas acidentais

e a iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos (BRASIL, 2004). Messias et al. (2007) observaram neste subitem que 58,0% das lanchonetes pesquisadas por eles estavam inadequadas, apresentando-se com sombras e cantos escuros na área de preparação de alimentos.

Verificou-se que na área de produção havia somente um lavatório de mãos e o mesmo também era utilizado para outras atividades dentro do estabelecimento. Não havia nenhum meio seguro para a secagem e higienização das mãos. A legislação estabelece que deve existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação, os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e um meio seguro para a secagem das mãos (BRASIL, 2004).

Foi constatado que os utensílios não estavam armazenados em local adequado, sendo estes dispostos em vasilha sem nenhuma proteção. Segundo Coutinho et al. (2013), este é um fator que representa alto risco sanitário, pois o cuidado com os utensílios é um dos itens imprescindíveis para garantir a segurança dos alimentos.

CONCLUSÃO

O estabelecimento avaliado foi classificado como "regular" (grupo 2) de acordo com a RDC 275 da ANVISA quanto ao percentual de atendimento às Boas Práticas de Fabricação, a maioria das inadequações estava relacionada à falta de capacitação dos manipuladores e à infraestrutura básica do estabelecimento. Essas inadequações podem representar riscos à saúde dos consumidores

e evidencia a necessidade de implementação das BPFs neste estabelecimento e investimentos em cursos de capacitação para os manipuladores de alimentos, a fim de oferecer alimentos mais seguros aos consumidores.

REFERÊNCIAS

- AGUIAR, AMM et al. Avaliação da eficácia de uma intervenção sobre as boas práticas de higiene em três lanchonetes de uma escola particular em Porto Velho-RO. **Rev Saber Científico**, v.3, n.1, p.70-90, 2011.
- ALMEIDA, AG; RESENDE, A. Análise microbiológica em alfaces (*Lactuca sativa* L.) e couves (*Brassica oleracea* L.) minimamente processadas e comercializadas em Brasília-DF. **Rev Saúde e Biologia**, v.7, n.3, p.52-59, 2012.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução 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. Disponível em: <<http://www.pr.senac.br/PAS/resolucao275.pdf>>. Acesso em: 01/05/2013.
- BRASIL. 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. Disponível em: <http://www.paulinia.sp.gov.br/downloads/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf>. Acesso em: 03/09/2013.
- COUTINHO, EP; ISHIHARA, YM; OLIVEIRA, LA; FERREIRA, VCS; MOREIRA, RT; SILVA, JM. Aplicação de *checklist* para avaliação das boas práticas em padaria da cidade de João Pessoa,

- PB. **Rev Hig Alimentar**, v.27, n.220-221, p.56-61, 2013.
- MARIANO, CG; MOURA, PN. Avaliação das boas práticas de fabricação em unidade produtora de refeições (UPR) autogestão do interior do estado de São Paulo. **Rev Salus**, v.2, n.2, p.73-81, 2008.
- MALLON, C; BORTOLOZO, EAFQ. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. **Publicativo UEPG Ciências Biológicas e da Saúde**, v.10, n.3/4, p.65-76, 2004.
- MARTINS, LL; SANTOS, IF; FRANCO, RM; OLIVEIRA, LAT; BEZZ, J. Avaliação do perfil bacteriológico de salsichas tipo "hot dog" comercializadas em embalagens a vácuo e a granel em supermercados dos municípios Rio de Janeiro e Niterói, RJ/Brasil. **Rev Inst Adolfo Lutz**, v.67, n.3, p.215-220, 2008.
- MESSIAS, GM; TABAI, KC; BARBOSA, CG. Condições higiênic-sanitárias: situação das lanchonetes do tipo *fast-food* do Rio de Janeiro, RJ. **Rev Univ Rural**, v.27, n.1, p.48-58, 2007.
- MEZZARI, MF; RIBEIRO, AB. Avaliação das condições higiênic-sanitárias da cozinha de uma escola municipal de Campo Mourão - Paraná. **Rev Saúde e Biologia**, v.7, n.3, p.60-66, 2012.
- MOTTA, CC; ZANELATTO, C; VIEIRA, RLD. Monitoramento de tempo e temperatura durante a distribuição de alimentos em unidade de alimentação e nutrição de Guarapuava, PR. **Rev Hig Alimentar**, v.27, n.220-221, p.175-180, 2013.
- MÜRMANN, L et al. Organização sanitária em estabelecimentos que comercializam alimentos da cidade de Santa Maria-RS. **Rev Fac Zootec Vet e Agronomia (FZVA)**, v.14, n.1, p.226-234, 2007.
- OLIVEIRA, TB; MAITAN, VR. Condições higiênic-sanitárias de ambulantes manipuladores de alimentos. **Rev Enciclopédia Biosfera**, v.6, n.9, p.1-14, 2010.
- SANTOS, MJO; NOGUEIRA, JMR; MAYAN, O; Condições higiênic-sanitárias das cantinas escolares do distrito de Vila Real. **Rev Portuguesa de Saúde Pública**, v.25, n.2, p.51-58, 2007.
- TARTLER, N; FORTUNA, JL. Qualidade microbiológica de mãos e luvas e avaliação higiênic-sanitária dos manipuladores de alimentos em uma praça de alimentação em Teixeira de Freitas-BA. **Rev Bras Ciênc Vet**, v.19, n.2, p.104-108, 2012.
- TIBOLLA, M et al. Avaliação das boas práticas em estabelecimentos de tele-entrega de alimentos prontos na cidade de Passo Fundo, RS. **Rev Hig Alimentar**, v.27, n.220-221, p.40-44, 2013.
- VALENTE, D; PASSOS, ADC. Avaliação higiênic-sanitária e físico-estrutural dos supermercados de uma cidade do Sudeste do Brasil. **Rev Bras de Epidemiologia**, v.7, n.1, p.80-87, 2004.

www.periodicos.capes.gov.br

Este site permite acessar o conteúdo gratuito do portal da CAPES (Coordenadoria de Aperfeiçoamento do Pessoal de Ensino Superior, do Ministério da Educação). O conteúdo assinado está disponível para os acessos com IP identificado das instituições participantes.

O Portal de Periódicos, da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), é uma biblioteca virtual que reúne e disponibiliza a instituições de ensino e pesquisa no Brasil o melhor da produção científica internacional. Ele conta com um acervo de mais de 37 mil títulos com texto completo, 126 bases referenciais, 11 bases dedicadas exclusivamente a patentes, além de livros, enciclopédias e obras de referência, normas técnicas, estatísticas e conteúdo audiovisual.