

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

7º Simpósio de
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NA CIDADE DE SÃO LUÍS-MA

¹A.S.C B. Silva, ²E. S. Arouche, ³J.C. Carneiro, ⁴C.S. Gusmão, ⁵C.R.Oliveira, ⁶A.R.L.Leite

- 1- Graduada em Hotelaria - Universidade Federal do Maranhão – CEP:65000-000 – São Luis-MA – Brasil, e-mail: shellida.brandao@gmail.com);
- 2- Graduada em Hotelaria - Universidade Federal do Maranhão – CEP:65000-000 – São Luis-MA – Brasil, e-mail: elysouara@hotmail.com);
- 3- Graduada em Hotelaria - Universidade Federal do Maranhão – CEP:65000-000 – São Luis-MA – Brasil, e-mail: jacycarneiro350@gmail.com);
- 4- Graduada em Hotelaria - Universidade Federal do Maranhão – CEP:65000-000 – São Luis-MA – Brasil, e-mail: camila.martins.serra@hotmail.com);
- 5- Mestra em Políticas Públicas - Universidade Federal do Maranhão – CEP:65000-000 – São Luis-MA – Brasil, e-mail: angelalucasleite@gmail.com);
- 6- Doutorado em Agronomia - Universidade Federal do Maranhão – CEP:65000-000 – São Luis-MA – Brasil, e-mail: cristianemicro@hotmail.com).

RESUMO – Os Restaurantes Universitários surgiram como alternativa de suprir as necessidades nutricionais dos estudantes, funcionários e visitantes das Instituições de Ensino Superior (IES). Neste contexto, o presente trabalho tem o objetivo de avaliar as condições higiênico-sanitárias do Restaurante Universitário de uma IES de São Luís-MA. Trata-se de uma pesquisa qualitativa tendo como procedimento a coleta de dados realizada através da aplicação do *check-list* contendo 77 itens baseada na Resolução RDC nº216/2004, que contempla as estruturas físicas (edificação, instalações, equipamentos e utensílios) e matéria-prima para constatar se os mesmos estão de acordo com a norma citada. Os dados foram tabulados e classificados como estando ou não em conformidade com a legislação. Foi verificado que 81,81% de conformidade e 12,98% representa não conformidade e 5,19% não se aplica. Conclui-se, que o restaurante universitário pesquisado apresentou resultados satisfatórios nos grupos contemplados a que diz respeito as Boas Práticas de Fabricação.

ABSTRACT – University Restaurants emerged as an alternative to supply the nutritional needs of students, employees and visitors of Higher Education Institutions (HEIs). In this context, the present work aims to evaluate the hygienic-sanitary conditions of the University Restaurant of an HEI in São Paulo. Luís-MA. This is a qualitative research with the procedure of collecting data through the application of the check-list containing 77 items based on Resolution RDC nº 216/2004, which contemplates the physical structures (building, facilities, equipment and utensils) and raw materials. press to see if they are in accordance with the cited standard. The data were tabulated and classified as being or not in compliance with the legislation. It was found that 81.81% of compliance and 12.98% represent non-compliance and 5.19% does not apply. It is concluded that the university restaurant surveyed presented satisfactory results in the groups covered by the Good Manufacturing Practices

PALAVRAS-CHAVE: RDC 216/2004, Condições Higiênico-sanitárias, Restaurantes Universitários, Boas Práticas.

KEYWORDS: RDC 216/2004, Hygienic-Sanitary Conditions, University Restaurants, Good Practices.

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br



1. INTRODUÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem como principal objetivo produzir refeições nutricionalmente adequadas e equilibradas, tanto no ponto de vista nutricional como higiênico-sanitário, auxiliando nos hábitos alimentares da população (Colares; Freitas, 2007). As UANs são espaços voltados para a preparação e serviço de refeições coletivas e a inadequação deste serviço pode comprometer a qualidade do produto final que é o alimento ofertado ao consumidor. Elas podem estar inseridas em vários setores, como o hospitalar, prisional, escolar, empresarial, entre outros e ser geridas por concessão, auto-gestão ou refeição transportada (ABREU; SPINELLI; ZANARDI, 2003). No espaço acadêmico, conforme afirma Patrício (2015), “os Restaurantes Universitários têm por finalidade fornecer alimentação balanceada, do ponto de vista nutricional e com preço acessível para estudantes, corpo administrativo e docente”, buscando aliar três aspectos básicos relacionados à alimentação:

[...] o prazer, no que se refere à alimentação como uma satisfação, um desejo pessoal; a praticidade, que pode ser aliada tanto ao desejo da refeição, como uma necessidade; e por último, temos a saúde, geralmente ligada a uma necessidade específica do comensal de realizar esta refeição. (Vidrik, 2006, p. 31)

Dessa forma, condições como qualidade da refeição e atendimento, higiene da infraestrutura, equipamentos e manipuladores, surgem como aspectos importante para a satisfação do usuário, que devem ser regidos por normas e técnicas sanitárias. No Brasil a regulamentação destes estabelecimentos se dá por meio da RDC nº216/2004 da Vigilância Sanitária (Brasil, 2004) no âmbito federal, estadual e municipal.

As Doenças Transmitidas por Alimentos são consideradas como um grande problema à saúde pública pela possível abrangência de disseminação, já que o número de refeições realizadas fora de casa atualmente, ligadas à qualidade higiênico-sanitária podem ser ocasionadas por contaminação cruzada, manipuladores, equipamentos e ambiente contaminados, resfriamento e/ou refrigeração e armazenamento inadequados, entre outras causas (Ebone et al., 2011). Pode-se garantir que a contaminação dos alimentos por microrganismos é decorrente da pouca importância ou desconhecimento dos manipuladores das boas práticas, da qualidade da matéria prima e as não conformidades de utensílios e estrutura física para a produção, distribuição e/ou comercialização (Oliveira, et al., 2003). Todavia, não só o controle das matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas para produção de refeições (Brasil, 2004), como também da saúde dos manipuladores e dos procedimentos operacionais padronizados (POP's) colaboram como pré-requisitos das boas práticas levando a segurança alimentar (Souza, 2006).

Para alcançar um alimento com boa qualidade, seguro, que não ponha em risco a saúde de quem vai consumir, deve-se controlar e monitorar a contaminação e a multiplicação microbiana nos vários tipos de ambientes dos serviços de alimentação, a fim de detectar algo que está sendo feito da maneira correta ou não e corrigi-lo, se for o caso.

Não obstante, os restaurantes universitários também seguem as normas estabelecidas pela ANVISA, o que se faz necessário pesquisas que avaliem as condições desse tipo serviço no que tange à segurança alimentar, identificando se tais unidades de alimentação estão adequadas ou não às exigências da lei.

Assim, parte-se do pressuposto que as unidades de alimentação e nutrição, a incluir os restaurantes universitários, devem “alcançar os objetivos nutricionais das refeições coletivas, ou seja, estar de acordo com as recomendações nutricionais diárias de energia do usuário padrão” (Oliveira, 2003), ofertando alimentação saudável e isenta de riscos. Tomando esse ponto de partida e considerando a necessidade de aplicação das boas práticas de fabricação com a finalidade de minimizar os riscos associados à manipulação de alimentos em grande escala, esta pesquisa tem como objetivo principal investigar as condições higiênico-sanitárias de um Restaurante Universitário, localizado na cidade de São Luís-MA, levando em consideração as exigências previstas na RDC 216/2004, como: edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Abastecimento de água; Matéria-prima, ingredientes e embalagens.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Esta pesquisa foi desenvolvida em um restaurante universitário (RU) situado na cidade de São Luís-MA, que atende em média 5000 refeições diárias. Sua estrutura física conta com dois refeitórios com capacidade

para 348 e 180 pessoas respectivamente. A empresa concessionada que administra o RU possui 54 funcionários, distribuídos nos setores de gerência, almoxarifado, atendimento, produção e limpeza. A escolha do local se deu pela observação da demanda de alunos, funcionários e visitantes que se alimentam nesse tipo estabelecimento, bem como a quantidade de alimentos produzida diariamente o que despertou o interesse pelo modo como esse alimento é produzido se deforma a não ocasionar danos à saúde de seus usuários.

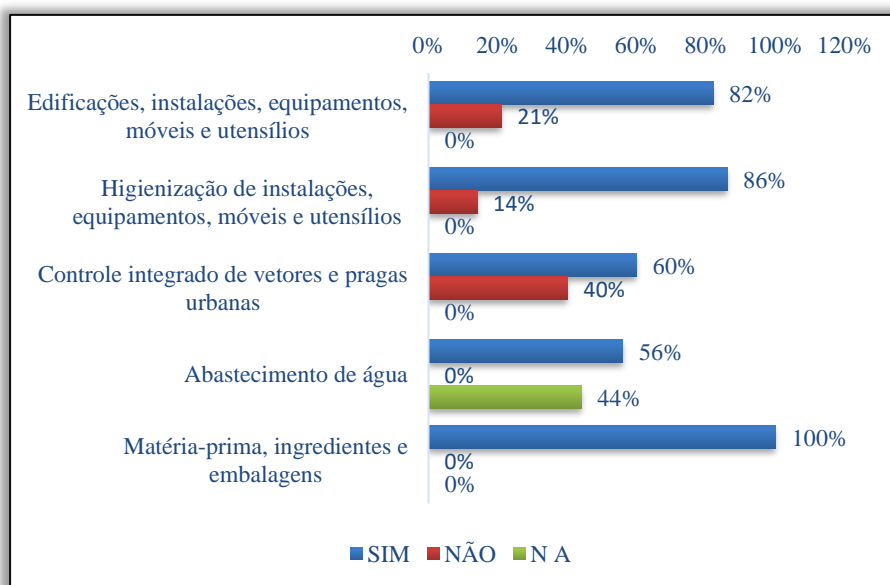
Trata-se de um estudo de caso, realizado por meio de pesquisa qualitativa, realizada durante o segundo semestre de 2018, e foi dividido em três fases: a exploratória, em que foi realizado levantamento bibliográfico; a pesquisa de campo, onde buscou-se identificar as boas práticas nos parâmetros analisados (ambiente, estrutura física, materiais e utensílios, matérias-primas, ingredientes e embalagens), tendo como técnica e procedimentos de coleta de dados a aplicação do *check-list* e a observação direta acompanhada pelo nutricionista, e a análise de dados coletados com a aplicação do mesmo, formulando os resultados dos dados obtidos.

A lista de verificação constituiu-se de 77 itens, divididos em 5 grupos: 1 – Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (34); 2 - Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (14); 3 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas (5); 4 - Abastecimento de água (9); 5 - Matéria-prima, ingredientes e embalagens (15). Destes itens o percentual de conformidade ficou em 81,81%, não conforme representou 12,98% e não se aplica apenas 5,19%. O *check-list* teve como opções de respostas SIM (quando conforme), NÃO (quando não conforme) e NA (não se aplica). Os dados obtidos foram agrupados e tabulados em forma de porcentagem para avaliação das condições higiênico-sanitárias da UAN pesquisada.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com o objetivo de investigar as condições higiênico-sanitárias de um Restaurante Universitário, localizado na cidade de São Luís-MA, utilizou-se do *check-list* que permitiu avaliar e classificar os itens em “adequados” quando estes se encontram em acordo com a RDC nº 216/2004, “inadequados”, quando não estão em conformidade com as normas, e “não aplicáveis”, quando os itens não são aplicáveis à realidade do local. Estão expostos em formato de gráfico conforme a figura a baixo seguido pelas discussões dos resultados comparados a RDC 216/2004 da ANVISA e alguns autores que tratam da temática conforme representado na figura a seguir.

Figura 1 – Percentual de conformidade dos dados



Fonte: itens avaliados do checklist

Observa-se em Santos et.al os resultados onde foram obtidos 37,3% de conformidades, 43% de não conformidades, 17% dos quesitos foram preenchidos com a opção NA (Não se aplica). Diferente do que foi



encontrado nos itens pesquisados o restaurante universitário indica como conformidade de 81,81%, se para não conformidade apresentou 12,98% e não se aplica apenas 5,19%.

No primeiro grupo avaliado que se refere a Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios constatou-se que os mesmos são planejados de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamento em todas as etapas de preparação de alimentos e a facilitar as operações sendo que dos 34 itens analisados neste quesito 28 estão em conformidade com o que prevê a Anvisa na sua RDC 216/2004 o que representa um total de 82,35%. Existindo a separação entre as diferentes atividades por meio físico e outros meios a fim de evitar a contaminação cruzada, as portas e os batentes são ajustados, as aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos são providos de telas milimétricas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas que segundo a referida resolução vem ser um sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação destes vetores na qualidade higiênico-sanitárias do alimento.

No segundo que trata da avaliação Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios percebeu-se a preocupação manter em condições higiênicas todas as instalações. As operações de higienização são realizadas por profissionais qualificados, o descarte de resíduos atende ao disposto na legislação, todas as demais operações são devidamente registradas, foram avaliadas 14 questões sendo que 12 estão em conformidade o que representa 85,71% dos itens analisados. No que diz respeito aos utensílios usados pelos consumidores como talheres, bandejas entre outros foi verificado que passam por um processo cuidadoso de lavagem e por esterilização pelo vapor quente o que protege os consumidores de contaminação cruzada, e seu armazenamento feito de acordo com a RDC. Como comenta (Bisong; Jastran; Blane, 2011) que esses estabelecimentos devem se preocupar com as características básicas de um restaurante, como higiene, refeições e atendimento.

No grupo que aborda controle integrado de vetores e pragas urbanas, esta foi a que gerou maior preocupação onde foi observado a presença de animais domésticos como cães e gatos na área externa do restaurante, o que não está em conformidade com a resolução supracitada. Nesse quesito das 5 questões avaliadas apenas 3 estão em conformidade representando apenas 60%, assim, como as áreas externas não estão livres de objetos em desuso o que pode acarretar pragas urbanas como ratos, baratas, moscas, entre outros, percebeu-se a necessidade de intervenção para melhoria do local de forma a garantir que não haja risco biológico para o consumidor pois, como nos relata Libânio (2015) em serviços de alimentação, a presença destes representa risco de transmissão de doenças foco de disseminação de microrganismos e sujidades.

Quanto ao abastecimento de água, a mesma é utilizada de forma regular sendo potável para a manipulação e preparação do alimento. O reservatório de água passa por higienização permanente. Durante a pesquisa apurou-se a informação de que para este abastecimento são utilizadas duas fontes de captação sendo a primeira por parte da companhia de abastecimento de água e esgoto do estado e a segunda é por meio de poços artesanais da própria instituição. Das questões analisadas 55,5% estão em conformidade som a RDC 216/2004 o que representa o total de 5 questões e 44,4% não se aplicam as atividades realizadas no restaurante.

No referente a matéria-prima, ingredientes e embalagens observa-se que o percentual de conformidade foi de 100% do total de 15 questões, o que mostra uma preocupação da equipe em garantir a qualidade dos alimentos produzidos. No que tange ao transporte de insumos é realizado em condições adequadas estando em conformidade com a RDC/2004, onde são dotados de medidas para proteger o alimento, referente ao armazenamento é realizado de forma adequada em paletes de plástico e material lavável a fim de evitar contaminação. Os alimentos logo na sua chegada são recepcionados, pesados e analisados para saber se estão em perfeitas condições e dentro da validade para consumo. O processo de resfriamento e descongelamento dos alimentos é feito de forma a minimizar o risco de contaminação por DTA's (Doenças Transmitidas por Alimentos). A temperatura de armazenamento é regularmente monitorada e registrada, os alimentos consumidos crus são submetidos a processo de higienização.

4. CONCLUSÃO

De acordo com o que foi apresentado observou-se que o Restaurante Universitário é muito importante no cotidiano dos universitários devido à grande demanda que atende diariamente. No que se refere aos aspectos avaliados no *chek-list* observou-se que o restaurante apresentou resultados satisfatórios nos grupos contemplados como: Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Abastecimento de água; Matéria-prima, ingredientes e embalagens estando todos de acordo com a resolução RDC nº216/2014 da Vigilância Sanitária (ANVISA) utilizada como referência. O único grupo



que inspirou preocupação foi o de Controle integrado de vetores e pragas urbanas pelo fato apontar que pouco menos da metade dos itens estão em desconformidade com a RDC.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABREU, E.; SPINELLI, M.; ZANARDI, A. M. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. São Paulo: Editora Metha Ltda, 2003. 202p.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria 7 de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <www.anvisa.gov.br> Acesso 20 out. 2019.
- BISOONI, C. A.; JASTRAN, M.; BLAKE, C. E. *The construction of eating episodes, food scripts and food routines*. In International Handbook of Behavior, Diet, and Nutrition. PREEDY V. R., WATSON R. R., MARTIN C. R. New York: Springer, pp. 987-1009, 2011.
- CARVALHO, L.R.; PINHEIRO, B.E.C; PEREIRA,S.R; BORGES,M.A.S.F; MAGALHAES, J.T. *Bactérias Resistentes A Antimicrobianos Em Amostras De Água De Coco Comercializada Em Itabuna, Bahia*. Revista Baiana de Saúde Pública, Ba- hia vol. 36, n. 3, p. 751-763, jul/set. 2012.
- COLARES, LGT, FREITAS, CM. *Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho*. Caderno Saúde Pública. 23 (12), 3011 - 3020. 2007. Disponível em: <<https://www.scielosp.org/pdf/csp/2007.v23n12/3011-3020>> Acesso: 05 nov. 2019
- EBONE, M.; CAVALLI, S.B.; LOPES, S.J. *Segurança e qualidade higiênico-sanitária em unidades produtoras de refeições comerciais*. Revista Nutrição, Campinas, v. 24, n. 5, outubro 2011. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v24n5/a06v24n5.pdf>>. Acesso: 05 nov. 2019.
- LIBÂNIO, M. M., MIRANDA, C. G., SOUSA, J. B. G. (2015). *Elaboração do manual de boas práticas do restaurante universitário da Universidade Federal de Campina Grande, campus Cuité-PB*. Volume 2. Revista FAMA de Ciências da Saúde,1(2).
- OLIVEIRA, A. M.; GONÇALVES, M. O.; SHINOHARA, N. K. S.; STAMFORD, T. L. M.. *Manipuladores de alimentos: um fator de risco*. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 17, n. 114/115, p. 12-19, nov./dez. 2003.
- PATRICIO, Fernanda Amorim. *Estudo das condições Higiênico Sanitárias de Restaurantes Universitários de Brasília-DF*. UNB,2015. Faculdade de Ciências da Saúde- FS. Disponível em: <http://bdm.unb.br/bitstream/10483/13874/1/2015_FernandaAmorimPatricio.pdf>. Acesso: 05 nov. 2019.
- SANTOS, R. M. S.; GOUVEIA, D.i S;; ROCHA, A. P. T.; SILVA, W. M. da; LINS, A. D. F.; *Avaliação de restaurante universitário por meio do regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação*. Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável. Disponível em: <<https://www.gvaa.com.br/revista/index.php/RVADS>>. Acesso em 28 abr 2020;
- SOUZA, L. H. L. *A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação*. Revista Higiene Alimentar, v. 20, n.146, p. 32-39. 2006
- VIDRIK, K. N. *Indicadores de qualidade do restaurante universitário da Universidade do Sagrado Coração – Bauru, SP: Um estudo de caso/ Klaus Negrão Vidrik. – 2006. 130 f.:il.; 30 cm. Dissertação (Mestrado em Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade) – Universidade Anhembí Morumbi, São Paulo, 2006. Disponível em: <<http://livros01.livrosgratis.com.br/cp009890.pdf>>. Acesso: 23 fev. 2020.*

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

**7º Simpósio de
Segurança Alimentar**

Inovação com sustentabilidade

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br