

AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA E QUALIDADE SANITÁRIA DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO NO SERTÃO DO VALE DO SÃO FRANCISCO

Renata Freire Alves Gondim¹, Jaqueline Damos da Silva¹, Claudileide de Sá Silva²

¹Graduanda em Nutrição pela Universidade de Pernambuco, *Campus Petrolina*, Pernambuco.

²Docente do curso de Bacharel em Nutrição na Universidade de Pernambuco, *Campus Petrolina*, Pernambuco.

Resumo

Introdução: É imprescindível que os estabelecimentos que produzem e ofertam alimentos cumpram os métodos e normas para a produção de alimentos isentos de contaminação microbiológica, a fim de ofertar alimentos seguros e de qualidade aos consumidores. **Objetivo:** Averiguar condições higiênico-sanitárias em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's). **Metodologia:** Fez-se a visita técnica a 2 restaurantes, 1 churrascaria e 1 marmitaria localizados em Petrolina, Pernambuco. Para realizar o diagnóstico das condições, realizou-se a aplicação de um checklist baseado na RDC Nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resultados:** Ao aplicar o checklist, constatou-se graves problemas estruturais, como ausência de área para recebimento dos gêneros alimentícios, área adequada ao armazenamento de produtos saneantes, para sanitização de hortifruti, manipulação de alimentos, higienização dos utensílios de limpeza, além de outros problemas estruturais em maior parte dos estabelecimentos examinados. Em relação aos equipamentos, não existia equipamentos de refrigeração em número suficiente para o armazenamento adequado dos insumos; a área externa encontrava-se predominada por objetos em desuso. As condições estruturais dos estabelecimentos estavam inadequadas, o que favorece a proliferação de microrganismos nos alimentos. **Conclusão:** Portanto, é necessário que sejam realizadas adequações para a produção de alimentos, para inviabilizar a instalação de microrganismos e preservar a saúde dos consumidores.

Palavras-chaves: CONTAMINAÇÃO; MANIPULAR ALIMENTOS; HIGIENE.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) vêm cada vez mais integrando o cotidiano de seres humanos que necessitam de empreendimentos que forneçam serviços de alimentação para que possam prover a alimentação do dia a dia de forma mais rápida e saudável, principalmente (Santos et al, 2015). Sendo assim, é fundamental que os estabelecimentos cumpram rigorosamente a legislação vigente para que possam garantir além da implementação das Leis de Alimentação, a qualidade higiênico-sanitária mínima.

Nessa perspectiva, a alimentação e a nutrição são pilares imprescindíveis à prevenção e promoção da saúde, o que consequentemente rescinde sobre a qualidade de vida da sociedade (Oliveira et al, 2020). Segundo Melo et al (2018), entre 2000 à 2017 foram notificados 12.503 surtos de doenças de origem alimentar no Brasil, sendo a região Sudeste e Sul representantes da 1º e 2º colocação nacional no ranking por representarem 39,2% e 33,9% dos surtos, respectivamente, enquanto a região Nordeste situa-se na 3º colocação, concentrando 15,5% dos casos.

A resolução final quanto às circunstâncias higiênico-sanitárias das preparações alimentícias provém do emprego de práticas inerentes à manipulação desde a recepção, armazenamento e transporte até preparação e distribuição final, o que pode propiciar a instalação e proliferação microbiológica quando houver adesão à condutas higiênico-sanitárias debilitadas durante a cadeia produtiva (Maciel et al, 2017).

Segundo Silva et al (2020), os alimentos comercializados em rua geralmente tendem a ser condicionados sob temperaturas inadequadas, excessivo manejo e exposição prolongada ao ambiente, o que favorece a sobrevivência e disseminação de microrganismos.

Diante disso, o presente estudo tem como objetivo diagnosticar as condições higiênico-sanitárias de empreendimentos prestadores de serviços de alimentação, localizados no município de Petrolina – PE.

MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de um estudo de caráter descritivo transversal prospectivo. A pesquisa é embasada e supervisionada pelo Projeto Quali UPE - Promoção da Qualidade e Segurança dos Alimentos, vinculado à Universidade de Pernambuco, submetido e aprovado na PROEC/UPE. A análise tem a finalidade de averiguar as condições higiênico-sanitárias de 2 restaurantes, 1 churrascaria e 1 marmitaria através de visita técnica para auditoria. Os restaurantes e a churrascaria fornecem espaço para consumo e delivery enquanto a marmitaria dispõe de sistema de delivery, apenas. Além disso, as UAN's selecionadas não possuíam um Responsável Técnico, como o Nutricionista para realizar o gerenciamento da unidade. Este trabalho não foi condicionado ao CEP (Comitê de Ética em Pesquisa), tendo em vista que trata-se de uma pesquisa que não envolve seres humanos.

Para obter o diagnóstico das condições higiênico-sanitárias, destinou-se a aplicação de uma lista de verificação, com base na RDC nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), composta de 177 itens subdivididos em: I) Edificações e Instalações; II)

Higienização; III) Controle Integrado de Vetores e Pragas; IV) Abastecimento de Água; V) Manejo de Resíduos; VI) Manipuladores; VII) Matérias Primas, Ingredientes e Embalagens; VIII) Preparação do Alimento; IX) Armazenamento e Transporte dos Alimentos Preparados; X) Exposição ao Consumo; XI) Documentação e Registro; XII) Responsabilidade.

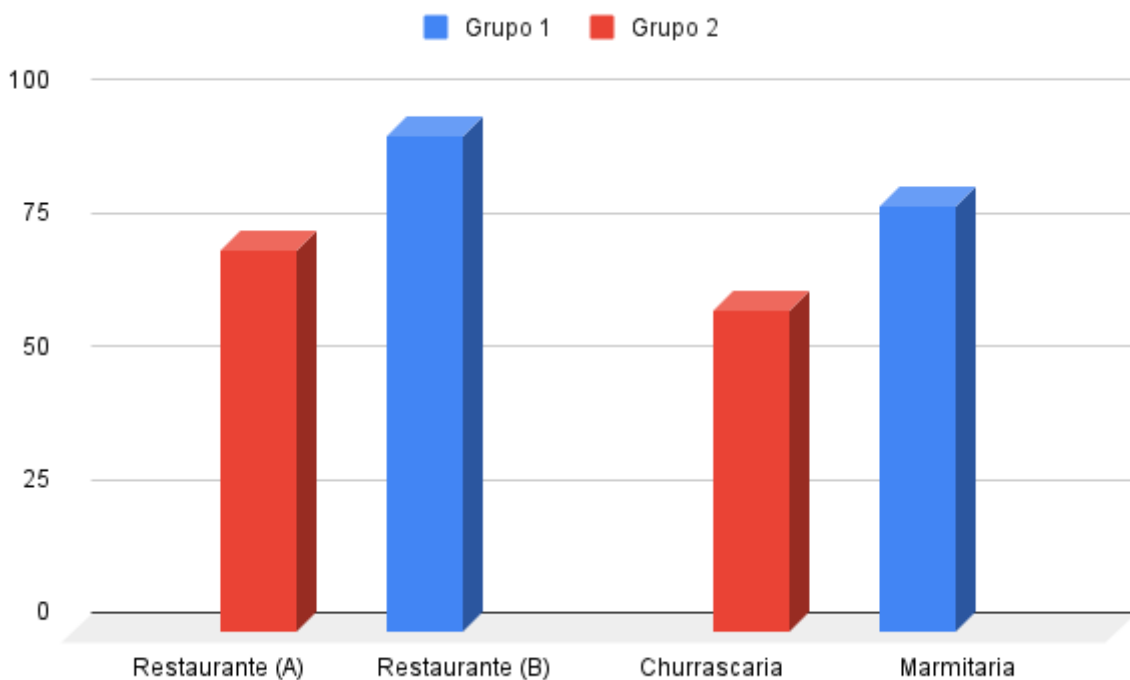
A realização do cálculo do percentual de conformidade dos checklists adaptado conforme a RDC N°275/2002 da ANVISA, foi feita a partir do total de itens considerados conformes, que foi multiplicado por 100 e o resultado dividido pelo total de itens presentes em cada tópico, ignorando os que não se aplicam ao estabelecimento analisado, seguindo o padrão determinado pela resolução. Nesta, o estabelecimento é classificado em: (Grupo 1 - 76 a 100% de atendimento dos itens; Grupo 2 - 51 a 75% de atendimento dos itens; Grupo 3 - 0 a 50% de atendimento dos itens.

O banco de dados foi construído no Excel, versão 7.0, para Windows 10, e as análises estatísticas realizadas no software Prism, versão 5.0 (GraphPad, USA). Para tanto, utilizou-se de estatística descritiva (média, desvio padrão) com diferenças com valor de $p > 0,05$, sendo considerados estatisticamente significantes.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da aplicação do checklist disponibilizado pela RDC n° 275/2002, identifica-se o diagnóstico acerca das condições higiênico-sanitárias das unidades, as quais apresentaram índices de conformidade que oscilaram entre 60,5 a 93,3% obtendo classificações entre o Grupo 1 e Grupo 2, como pode-se observar abaixo.

Título: Classificação dos estabelecimentos de acordo com a RDC n°275/02



Fonte: Autores (2022).

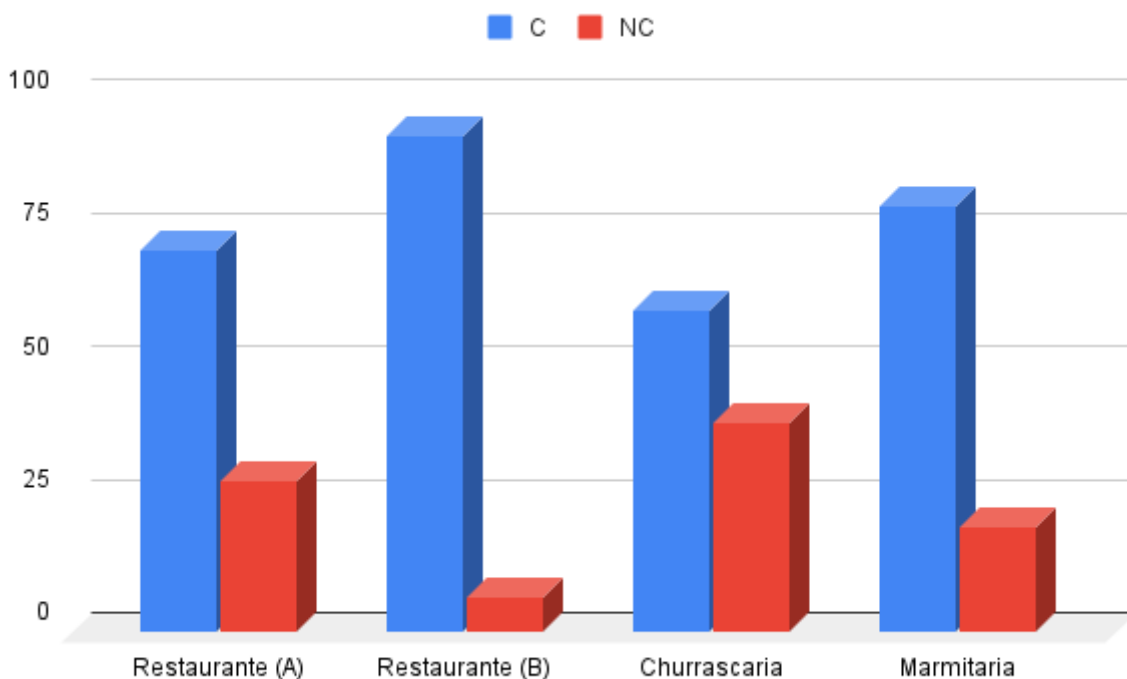
Segundo Gondim (2022), estes teores correspondem intimamente às práticas empregadas em uma unidade prestadora de serviços de alimentação, ou seja, quanto maior for a assiduidade e a adequação das condutas implementadas em conformidade a legislação vigente, melhor será o desempenho sanitário.

Ainda de acordo com Gondim (2021), a sistematização e operacionalização em UAN's podem alavancar tanto a qualidade sanitária das produções quanto o desempenho financeiro.

Neste contexto, pode-se observar que os estabelecimentos que apresentaram os melhores desempenhos foram o Restaurante (B) e a marmitaria, os quais classificaram-se no Grupo 1, enquanto o Restaurante (A) e a churrascaria classificaram-se no Grupo 2.

Coincidentemente, Gondim (2021) ao avaliar uma unidade produtora de sorvetes artesanais em Juazeiro/BA, identificou condições precárias em manipuladores, matéria-prima e armazenamento dos produtos, e a ausência de Responsável Técnico, as quais condicionaram ao diagnóstico das condições higiênico-sanitárias a classificação como Grupo 2.

Título: Percentual de conformidade (C) e não conformidade (NC) identificado entre os estabelecimentos alimentícios.



Fonte: Autores (2022).

Sendo assim, os resultados evidenciam a necessidade de adequação da cadeia de produção alimentícia tanto do Restaurante (A) quanto da Churrascaria para obter melhor desempenho sanitário e financeiro da unidade. Para isto, é ideal que o Responsável Técnico, qualificado na área, integre a equipe de gestão, pois este se responsabilizará pela identificação de pontos críticos e propostas de intervenções eficientes ao processamento o qual deverá ser desempenhado por um Nutricionista para a concretização de resultados minimamente satisfatórios.

CONCLUSÃO

O presente trabalho constatou irregularidades no controle higiênico-sanitário das empresas sob estudo, as quais devem ser minimizadas e/ou inviabilizadas pela ação e controle dos manipuladores, garçons e proprietário, podendo ainda galgar melhor desempenho com a integração de Responsável Técnico a gestão do estabelecimento, especialmente.

REFERÊNCIAS

1. SANTOS RMS, Gouveia DS, Rocha APT, Silva WM, Lins ADF. Avaliação de restaurante universitário por meio do regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. *Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável*. 2015;10(2):26-32.
2. Oliveira AGD, Oliveira CF, Mallet ACT, Souza HLS. O nutricionista como promotor de qualidade e lucratividade em unidades de alimentação e nutrição. *Revista Episteme Transversalis*. 2020;11(3):120-140.
3. Melo ES, Amorim WR, Pinheiro REE, Corrêa PGN, Carvalho SMR, Santos ARSS, et al. Doenças transmitidas por alimentos e principais agentes bacterianos envolvidos em surtos no Brasil: revisão. *PUBVET* 2018; v.12, n.10, a191, p.1-9.
4. Maciel SES, Ferreira IM, Rocha BRS, Nunes TP, Carvalho MG. Unidades de alimentação e nutrição: Aplicação de check – list e avaliação microbiológica. *Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal* 2017; (v.11, n. 4) p. 399 – 415.
5. Silva LE, Santos WSF, Viana MGS. Análise microbiológica das mãos de manipuladores de alimentos. *Jornal de Epidemiologia e Controle de Infecção* 2020; ISSN 2238-3360. [Acessado em 09 de maio de 2022]. Disponível em: < <https://online.unisc.br/seer/index.php/epidemiologia/article/view/12905> >. Data de acesso: 05 de agosto. 2020. doi: <https://doi.org/10.17058/jeic.v1i1.12905>.
6. GONDIM RFA, SILVA JD, SANTOS AdS, LEAL ABdS, SILVA CCdS, SILVA DM, et al. (2021). Hygienic-sanitary profile of an artisanal ice cream establishment located in Juazeiro, BA. *Research, Society and Development, [S. l.]*, v. 10, n. 17, p. e01101724439. DOI: 10.33448/rsd-v10i17.24439. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/24439>. Acesso em: 15 jul. 2022.
7. Gondim RFA, Silva JD, Silva CS. **CENÁRIO MICROBIOLÓGICO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DURANTE PANDEMIA DE COVID-19 NO MUNICÍPIO DE PETROLINA, PE. I Congresso Internacional em Ciências da Nutrição, 2022.**
8. BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Diário Oficial da União, 16 de setembro de 2004.
9. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre os Procedimentos Operacionais Padronizados e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF. http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf