



**ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA “LUIZ DE QUEIROZ”  
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**

Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição

LAN 1880 SEGURANÇA DO ALIMENTO NO SISTEMA AGROALIMENTAR

Profª Sandra Helena da Cruz

**Por:** Daiana Prati Pinheiro da Silva, Gabriela de Campos Henrique, Ramon Romero

**UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES: CARACTERIZAÇÃO**

Com a chegada da segunda metade do século XX, começou-se a notar um processo de transformação na sociedade brasileira devido ao desenvolvimento industrial. Entre as mudanças que ocorreram, destacam-se os novos hábitos sociais e mudanças no padrão do consumo alimentar (ROSA, 2014).

Com o aumento do hábito de comer fora de casa, a população começou a ficar mais exposta ao risco de contaminação por DTA (Doenças Transmitidas por Alimento). Dessa forma é importante que os estabelecimentos que comercializam alimentos sigam algumas regras e padrões previstos em leis e decretos dos três níveis da administração pública, municipal, estadual e federal. Pensando nisso, para garantir a segurança dos alimentos é imprescindível adequação; conservação; higiene das instalações, dos equipamentos; técnicos responsáveis pelos estabelecimentos; origem e qualidade das matérias primas e um bom grau de conhecimento e preparo dos manipuladores.

Para que se possa garantir um alimento seguro deve-se, com frequência, ser realizadas avaliações de boas práticas em serviços de alimentação. As boas práticas são um conjunto de procedimentos higiênico-sanitários criados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que devem ser aplicados em conjunto com POP (Procedimentos Operacionais Padronizados) e COE (Controles Operacionais Essenciais). Dessa forma, os estabelecimentos devem planejar, implantar, implementar e manter as Boas Práticas, incluindo os POP e os COE (ROSA; MONTEIRO, 2014).

Existem cuidados que os estabelecimentos precisam tomar em alguns momentos do seu cotidiano. Como por exemplo no recebimento do alimento, todo alimentos precisa passar por uma inspeção qualitativa, sendo de extrema importância que se verifique as características e as condições de higiene do transporte e do entregador, além de características do produto (rotulagem, data de fabricação e de validade, condições de embalagens e avaliação sensorial). Caso seja verificada alguma não conformidade após o recebimento, esse produto deve ser separado e identificado como produto impróprio para uso e o fornecedor deve ser informado para realizar o recolhimento e troca do mesmo (ROSA; MONTEIRO, 2014).

Já no armazenamento, todos os produtos recebidos devem ser armazenados de maneira criteriosa para manter a qualidade dos produtos recebidos e oferecer um produto final de qualidade. É importante que se estabeleçam critérios para o armazenamento de matérias-primas, produtos semielaborados, produtos prontos para consumo, material de limpeza e descartável. Depois de estabelecer os critérios é muito importante que a equipe passe por um treinamento (ROSA; MONTEIRO, 2014).

Considerando que os alimentos possuem uma carga microbiana própria é necessário evitar que outros tipos de contaminações ambientais ou por manipulação inadequada aconteçam. Boas Práticas de Fabricação ou Manipulação (BPF/M) de Alimentos que, uma vez implantadas e citadas em manual, asseguram os parâmetros básicos de qualidade, assim como, os procedimentos de elaboração dos alimentos e de higiene que, quando necessários. Para a elaboração desse manual de Boas Práticas deve seguir os requisitos pedidos pela Portaria 1428/MS. Em 2004, entrou em vigor a Resolução RDC nº 216/MS que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (GENTA; MAURÍCIO; MATIOLI, 2005).

Essa RDC aplica-se à serviços aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres (GENTA; MAURÍCIO; MATIOLI, 2005).

Uma ferramenta utilizada para avaliar os estabelecimentos que trabalham com alimentos é o *check-list*, ele serve para fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias e avalia os recursos humanos, condições ambientais, instalações, edificações e saneamento; equipamentos; sanitização; produção; embalagem e rotulagem; controle de qualidade e controle no mercado (GENTA; MAURÍCIO; MATIOLI, 2005).

A partir do *check-list* é possível verificar os pontos críticos ou não conformes encontrados no estabelecimento e depois dessa avaliação gerar ações corretivas/preventivas para a adequação (GENTA; MAURÍCIO; MATIOLI, 2005).

Existe uma complexidade regulatória para o setor de Unidades Produtoras de Refeições (Bares, Restaurantes, Unidades de Alimentação e Nutrição e Hotéis, entre outros). O chamado ambiente de regras e leis reúne as obrigações legais que todo estabelecimento produtor de refeições deve seguir. São elas: leis sanitárias e trabalhistas; código de postura e zoneamento do município (regras municipais); normas de segurança e bombeiros (proteção e central de gás) (SEBRAE).

No âmbito da União, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA coordena o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), fomenta a realização de estudos e pesquisas no âmbito de suas atribuições e elabora resoluções de proteção à saúde com validade para todo o território nacional. A ANVISA possui a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

No âmbito estadual, o Centro de Vigilância Sanitária de São Paulo - CVS-SP/SES regula e executa as ações conforme as necessidades e realidade do Estado de São Paulo. O Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo possuiu a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

No âmbito municipal, a Coordenação de Vigilância em Saúde regula e executa as ações de acordo com as peculiaridades do município. De acordo com o SEBRAE, alguns pontos importantes estabelecidos para os estabelecimentos são:

- Tipo de edificação e as instalações, que devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.
- Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- Sistema de abastecimento de água, lembrando que deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.
- O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros para o manejo dos resíduos, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.
- O controle da saúde dos manipuladores (funcionários) deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.
- Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.
- O transporte dos insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.
- As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.

Cada município possui um código de postura, que estabelece zoneamentos específicos para abrir bares e restaurantes. Para saber mais é preciso entrar em contato com a prefeitura do seu município.

Na literatura existem muitos estudos que avaliaram e ainda avaliam unidades produtoras de refeições para saber qual é o real estado desses locais, Akutsu et al. (2005) classificaram 50 estabelecimentos produtores de alimentos na região do Distrito Federal, de acordo com a classificação dos itens imprescindíveis do formulário sobre boas práticas de fabricação através de um formulário publicado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Os estabelecimentos foram divididos em 3 blocos, sendo eles, restaurantes, unidades de alimentação e nutrição, hotéis. Além dessa divisão, ao final dessa divisão, os estabelecimentos ainda foram divididos de acordo com o cumprimento dos itens imprescindíveis de avaliação da ANVISA, sendo que o grupo I, a porcentagem de cumprimento é acima de 70%, grupo II, de 30% a 69,9% e o grupo III, menos de 30%. Foram analisados: edificação, equipamentos, manipuladores, fluxo de produção e disposição de manual sobre boas práticas na produção de alimentos (AKUTSU et al., 2005).

De acordo com os autores, o grupo de unidades de hotelaria ficaram no grupo II, essas unidades não apresentam um responsável técnico, no caso, nutricionista. Já as unidades de alimentação e nutrição ficaram no grupo II 80% dos estabelecimentos e 20% no grupo I. Os

restaurantes apresentaram resultados de 34% dos estabelecimentos no grupo II e 66% no grupo III (AKUTSU et al., 2005).

Mello et al. (2013) avaliaram 7 Unidades de Alimentação e Nutrição de grande porte na região de Porto Alegre - RS. Nessa avaliação foi verificado as Boas Práticas e a higiene das superfícies presentes nesse local. A avaliação da adequação às boas práticas ocorreu por meio da aplicação da lista de verificação com base na Portaria 78/09-RS. Já a avaliação da higiene das superfícies, foi utilizada a técnica de Trifosfato de Adenosina bioluminescência, apontou que 13 entre as 39 superfícies analisadas foram classificadas como insatisfatórias.

De um modo geral, todas as unidades apresentaram resultado inferior a 50% de conformidade com a lista de verificação. Os itens Higienização, Preparação do alimento, Armazenamento e transporte do alimento preparado, apresentaram maior porcentagem de não-conformidades (MELLO et al., 2013).

A partir de todo esse cenário é possível perceber que as boas práticas nas unidades produtoras de refeições não estão sendo bem aplicadas, ou levadas em consideração.

## Referências

AKUTSU, R. C. et al. **Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação.** Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n. 3, p.419-427, maio 2005. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v18n3/a13v18n3.pdf>>. Acesso em: 25 ago. 2016.

BRASIL, **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. Brasília, DF, 16 de setembro de 2004. Disponível em: [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br) => acesso em 24/08/2016.

GENTA T.M.S., MAURÍCIO A.A., MATIOLI G. **Avaliação das boas práticas através de "check-list" aplicado em restaurantes "self-service" da região central de Maringá, estado do Paraná.** Acta Sci Health Sci. 2005; 27(2):151-6.

MELLO, J. F. et al. **Avaliação de higiene e das boas práticas em UAN.** Alim. Nutr. Braz. J. Food Nutr., v. 24, n.2, p. 175-182, abr./jun. 2013.

ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades Produtoras de Refeições: uma visão prática.** Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 384 p.

ROSA, Merieli da. **Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação pela ação da vigilância sanitária do município de Criciúma - SC.** 2014. 16 f. TCC (Graduação) - Curso de Tecnologia em Alimentos, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, 2014.

SEBRAE, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **As obrigações legais do setor de bares e restaurantes.** Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/conheca-as-obrigacoes-legais-do-setor-de-bares-e-restaurantes,501ad1eb00ad2410VgnVCM100000b272010aRCRD> Acesso em: 23/08/2016.