



**IMT**  
USP

Instituto de Medicina Tropical de São Paulo  
Universidade de São Paulo

# CRITÉRIOS QUANTITATIVOS NA DEFINIÇÃO DO RISCO SANITÁRIO EM CARDÁPIOS DE RESTAURANTES DE HOTÉIS

---

Dennis Fujita  
2022

# Segurança sanitária de viajantes – Saúde Internacional

- A Medicina tropical sempre foi voltada para doenças que ocorriam em viajantes ou migrantes para as regiões com transmissão de doenças novas para o domicílio original.(Até 1950)
  - Viajantes eram definitivos como migrantes ou colonizadores
  - Longa permanência
- Saúde internacional é a área da ciência que estuda a detecção e a prevenção de doenças relacionadas aos movimentos de agentes, doenças e doentes no Mundo.
  - Conceito moderno
  - Viagens aéreas e poucos dias de permanência
  - 1,235 bilhão de pessoas com pelo menos um pernoite viajaram em 2016 (OMT)
  - Novos tipos de viajantes a partir de 1970, com maior número de viagens de lazer curto e aumento desmesurado das viagens comerciais(negócios e técnicos
  - Estes viajantes devem ser alimentados no seu destino.)
- Segurança sanitária de viajantes é a promoção da melhor saúde possível em viagens e outras movimentações humanas, garantindo a saúde do viajante e do local de origem e destino

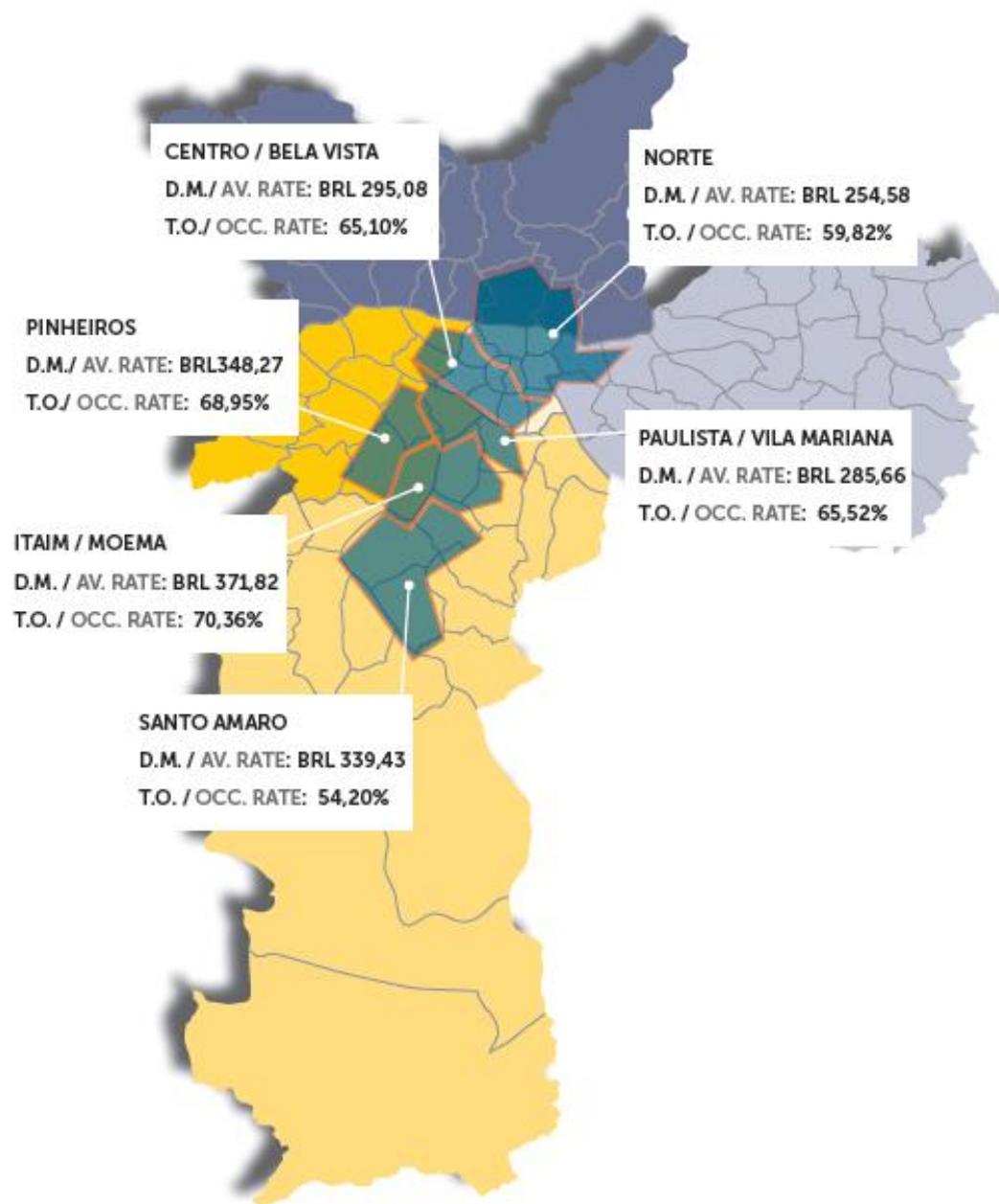
# Segurança Alimentar

- A Segurança alimentar deveria ser uma prioridade no planejamento de viagens, pois se trata de parte intrínseca da atividade;
- Sistemas de qualidade alimentar em alguns países:
  - Sistema de classificação por letras em New York
  - Sistema de classificação por Estrelas na Austrália
  - Sistema de classificação por letras nas Olimpíadas – Brasil
- Segundo dados do Serviço de Pesquisas Econômicas do Ministério da Agricultura Norte Americano foram gastos cerca de US\$6,7 bilhões (2017) com assistência médica, mortes prematuras e perda de produtividade por intoxicação alimentar.

# A Hospitalidade de São Paulo em Números

- A cidade de São Paulo representa a maior economia do país – 11,5% do PIB – Produto Interno Bruto
- 11,8 milhões de habitantes em sua sede, ~20 milhões na Grande São Paulo, ~30 milhões na megalópole.
- Poucos aeroportos para acesso –
  - Guarulhos, Viracopos e Congonhas.
  - >65 milhões de passageiros por ano.
- Um evento com mais de 1000 participantes a cada 03 dias

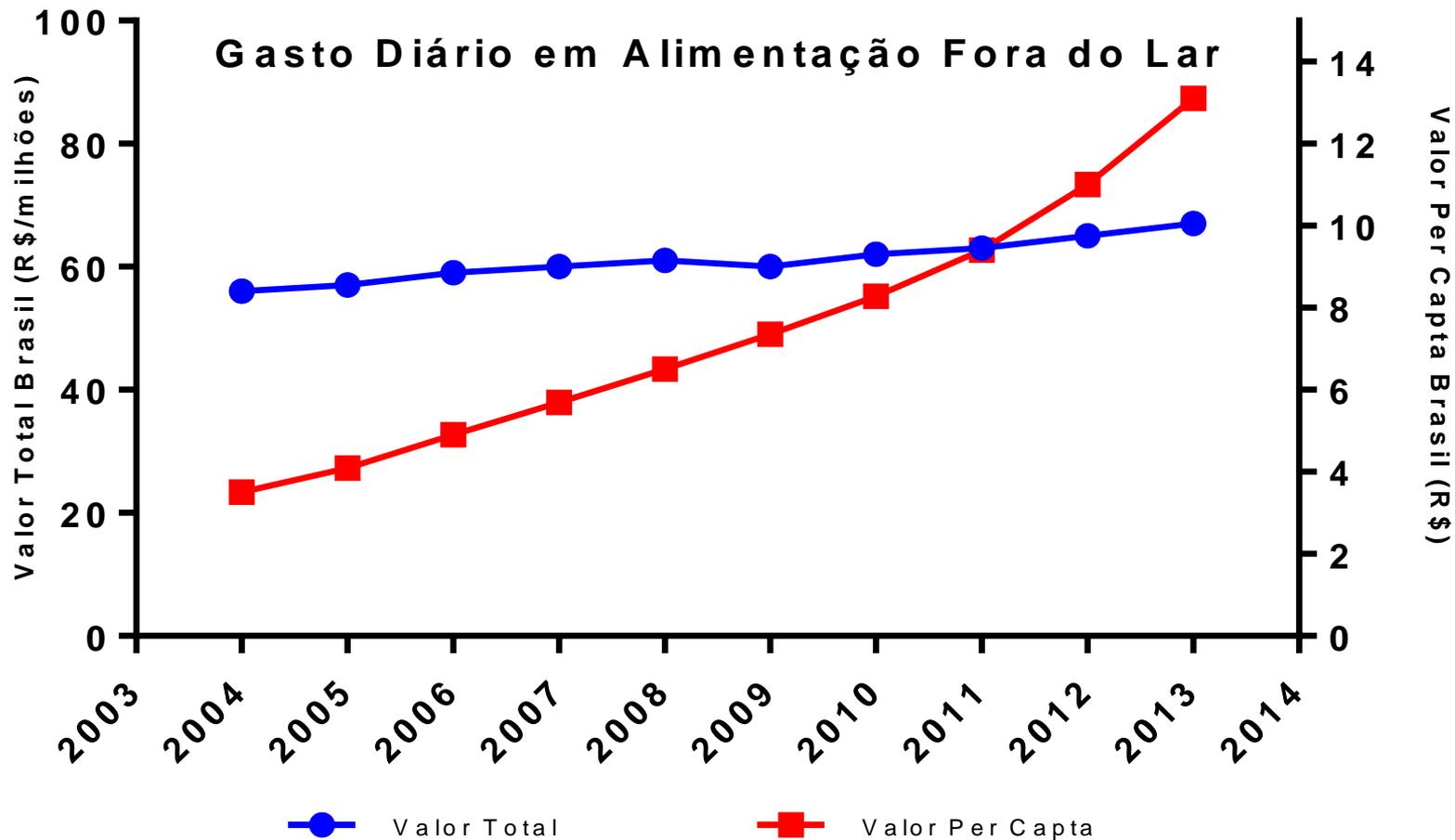
- 42 mil leitos
- 410 estabelecimentos, segundo a ABIH – SP (2018)
- 73% dos viajantes exclusivamente voltados a Negócios e Eventos,
  - Apenas 11 % são focados em Lazer - São Paulo Turismo 2018.
- 35% estrangeiros e 65% brasileiros
  - 5 dias de media de permanência de viajante internacional;
  - 2 dias de media de permanência de viajante nacional.
- ~8 milhões de pernoites/ano
  - 2,7 milhões de pernoite de viajantes internacionais / ano;
  - 5,7 milhões de pernoites de viajantes nacionais/ano.
- Gastos e distribuição de valores
  - R\$ 2,9 bilhões – (Global Destination Cities – 2018 – só internacional)
  - Gasto médio no hotel:
    - R\$ 511,00 / dia viajante nacional ;
    - R\$ 591,00 / dia internacional (São Paulo Convention & Visitors Bureau 2017 ).



# Alimentação dos viajantes em São Paulo

## O mercado de refeições (2019):

- 10,5 milhões de refeições/dia;
- R\$ 14,7 bilhões ao ano;
- 186 mil empregos diretos;
- 15 mil restaurantes
  - Maioria generalistas, 500 churrascarias e 200 restaurantes japoneses
    - São Paulo *Convention & Visitors Bureau*, 2019.
- Volume diário de 3,5 mil toneladas/dia de alimentos;
- Refeições fora do lar em ampliação.
  - Uma em cada quatro refeições do brasileiro são realizadas fora de casa – R154 Bilhões - ABERC, 2016.
  - Crescimento médio ano de 15,1% entre 2003 e 2013.
  - Nos EUA, 60% das refeições são fora do lar.



Fonte: IBGE; ABERC; 2013

- **O grau de confiabilidade da refeição. Os sistemas fiscais.**
  - Municipal
    - CONVISA – Coordenação de Vigilância Sanitária da *Secretaria Municipal de Saúde* - Normas e parâmetros para infraestrutura, armazenamento, recebimento e manipulação de alimentos em restaurantes coletivos.
      - Inspeção do estabelecimento
  - Estadual
    - CVE Centro de Vigilância Epidemiológica
      - S.E.Saúde e outros órgãos integrados.
      - Qualidade dos alimentos(inspeção visual).
  - Federal
    - ANVISA – *agência Nacional de Vigilância Sanitária* , Vinculada ao Ministério da Saúde.
    - Responsável pela emissão de normas e fiscalização.
- **Normas de Boas Práticas – RDC Nº216- ANVISA**
  - **Certificação ANVISA**
  - Restaurantes bons não são visitados diariamente pelo mesmo usuário;
  - Oferecer refeições em seus restaurantes pode ser uma obrigação hoteleira.

Restaurantes de hotéis possuem diretrizes para orientação quanto a segurança e bem estar do consumidor para oferta de seu serviço, sendo regidas por várias instituições, mas concentradas nas Boas Práticas e normas de segurança alimentar.

- Vantagens do restaurante no hotel

- Aumento do valor dispendido no hotel;
- Fidelização dos hóspedes pelo conforto ou tipo de gastronomia;
- Permanência no hotel e segurança ao hóspede;
- Atrativo para os hóspedes;

- Desvantagens do restaurante no hotel

- Risco maior de associação da intercorrência sanitária com o hotel.
  - Maior facilidade de identificação da fonte;
  - Risco de perda da fidelidade do hóspede.
- Risco de identificação de surto alimentar pelos sistemas de avaliação de hotéis.
  - Exemplo: Identificação de surto alimentar pelo CDC.

Blue Tree Cabo de Santo Agostinho – Recife

Pousada do Rio Quente – GO

# Construção de Índices de Segurança Alimentar

- Foram realizadas pesquisas em hotéis com restaurantes próprios. Obteve-se cooperação em torno de 30% dos trezentos estabelecimentos selecionados na cidade de São Paulo.
  - Critérios de Exclusão: Hotéis sem serviço de alimentação, hotéis de curta permanência, hotéis com frequência marginal, hotéis sem certificação de Boas Práticas - BP;
  - Critérios de Inclusão: Hotéis que adotam as Boas Práticas e Normas da Anvisa, independente de sua categoria de serviço, com restaurante próprio, localizados na cidade de São Paulo.
- A amostra máxima foi de 90 hotéis com resposta ao questionário e fornecimento de seu cardápio.

# Como avaliar o risco de uma oferta do cardápio

## Riscos avaliados

- Riscos da oferta
  1. Contaminação intrínseca da matéria prima na fonte fornecedora ou no animal.
  2. Esterilização pelo calor ou tipo de cozimento ou oferta de graus variados de cozimento.
  3. Risco ambiental de contaminação decorrente da complexidade do preparo e maior risco de contaminação extrínseca durante a montagem da oferta.

**Cada risco foi quantificado de 0 a 2 (mínimo, médio, alto)**

## CrITÉrios de exclusão de ofertas

- Snacks ou pratos pré-fabricados de pequeno tamanho.
- Porções fritas
- Bebidas
- Sanduíches ou assemelhados
- Sobremesas

# CARNES

## MEAT

### Filé mignon à parmegiana

Filetto alla parmigiana

*0* *2*  
*0*  
Filé mignon empanado, coberto com queijo, regado com molho de tomate, servido com arroz e batatas fritas. / Filet mignon rolled in breadcrumbs covered with cheese and tomato sauce served with rice and french fries.

### Tournedor de mignon ao molho de

*2*  
gorgonzola e arroz de confit de tomate cereja e alho poró

*1*  
Filet mignon with gorgonzola sauce with tomato and leek rice

*0*  
*1*  
Corte alto de mignon grelhado, regado com molho de gorgonzola e servido com saboroso arroz com tomates cereja, alho poró e manjeriça. / Grilled filet mignon with gorgonzola sauce with cherry tomato and leek rice.

### Medalhão de filé grelhado com legumes

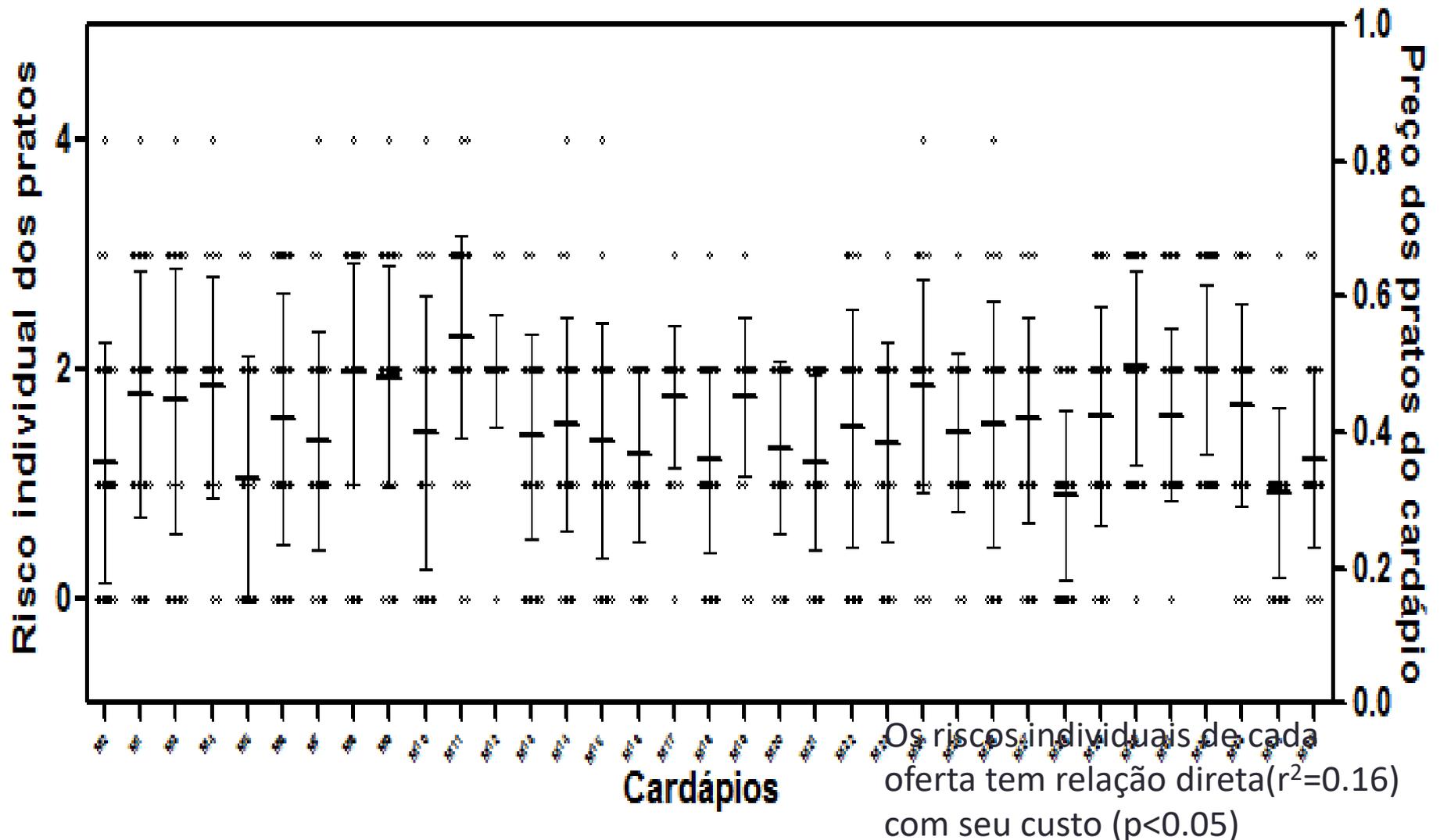
assados e palmito na manteiga

Filet mignon medallion grilled with vegetables and heart of palm in butter

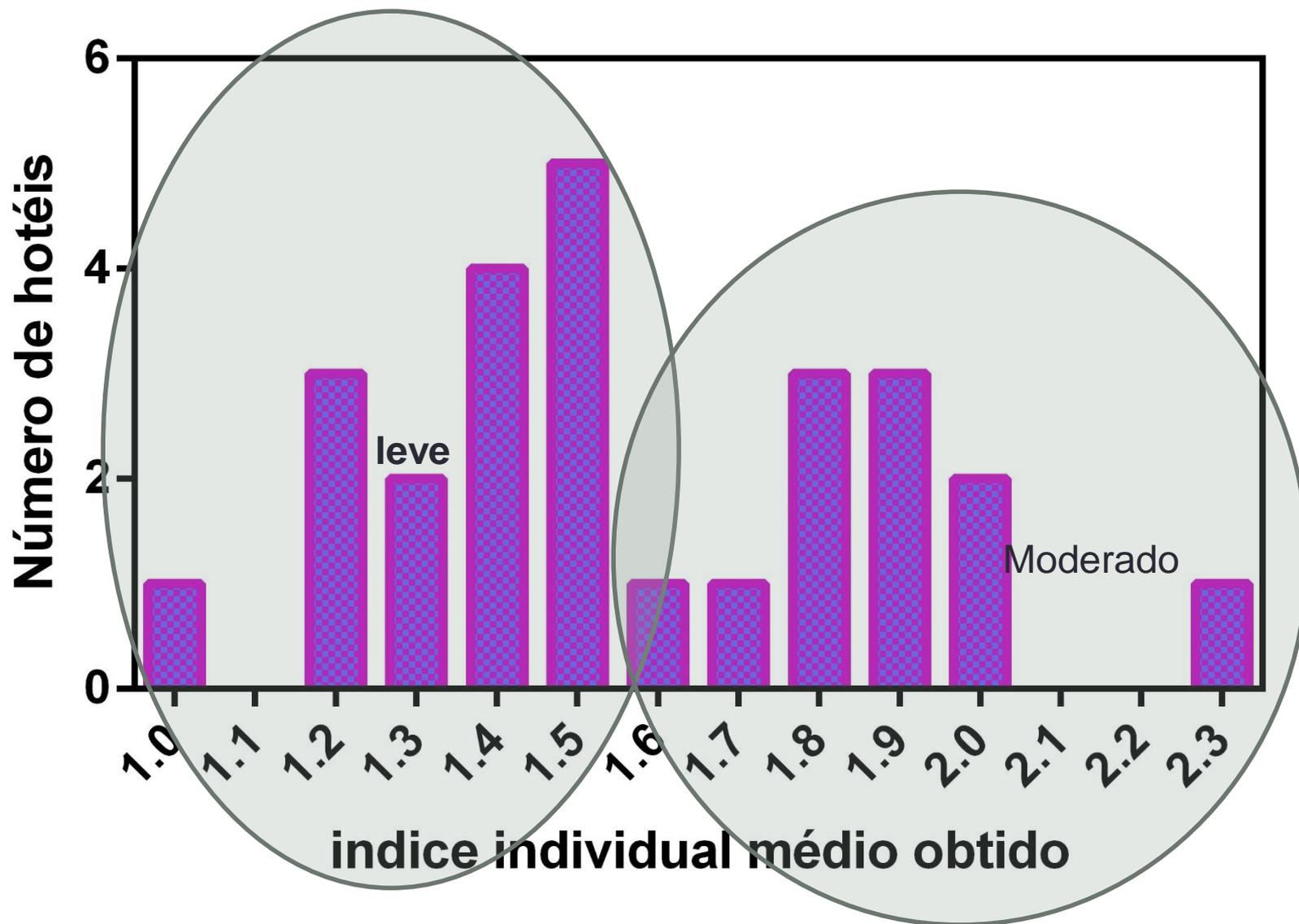
*0*  
Dois medalhões de filé mignon grelhados, servidos com legumes assados e palmito refogado na manteiga. / Two grilled filet mignon medallions served with toast vegetables and heart of palm sautéed in butter.

- **Análise dos cardápios pelo número de pratos fornecidos, composição e preparo.**
  - os riscos de contaminação intrínseca (depende da matéria prima)
    - ( valores 0,1,2)
  - os riscos de cozimento
    - ( valores 0,1,2)
  - Risco de tempo de preparo:
    - ( valores 0,1,2)

# Distribuição dos riscos de cada oferta e a média dos cardápios por hotel



Distribuição dos índices dos cardápios de restaurantes de hotéis

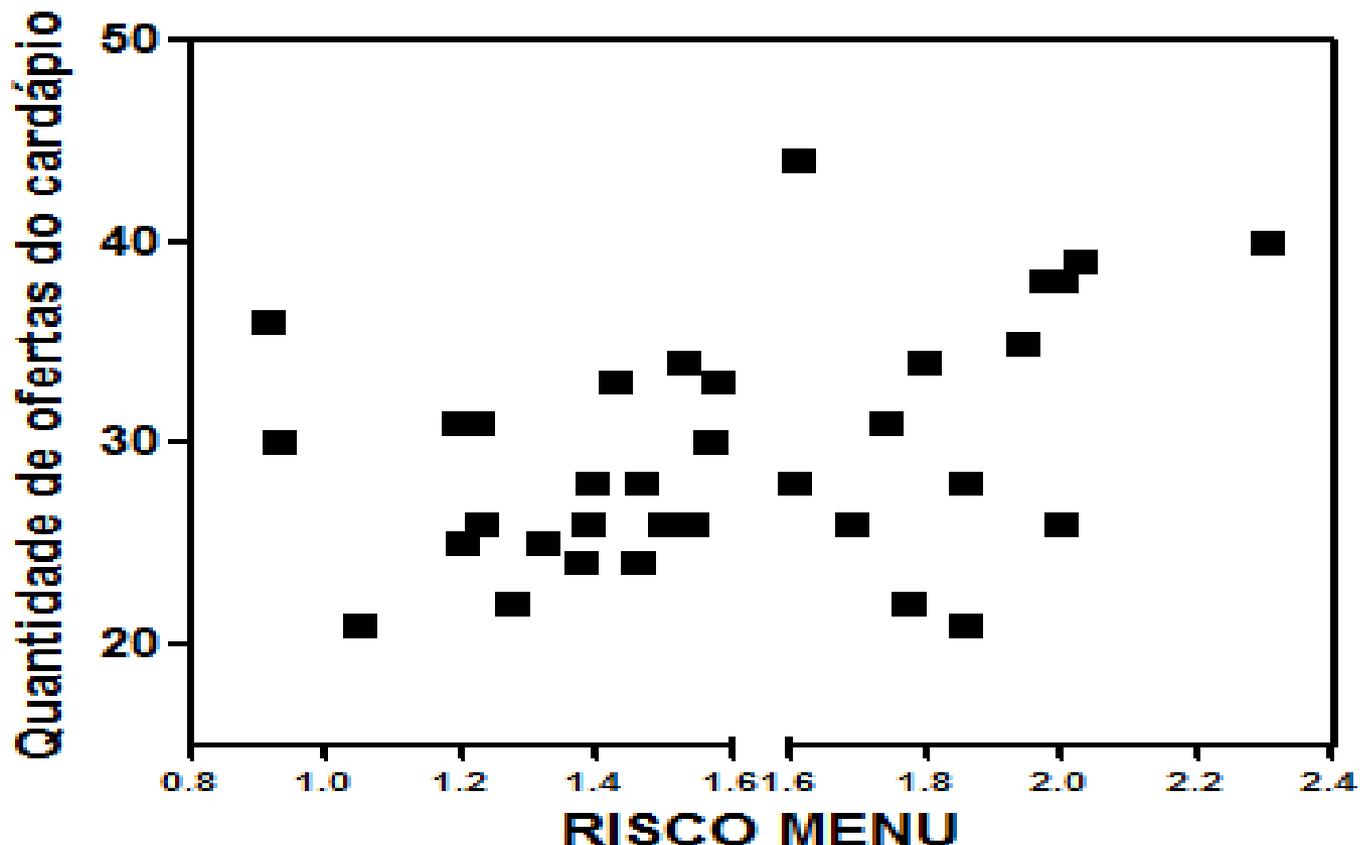




Quais eram as diferenças entre estes hotéis e seus restaurantes?

O que distinguia?

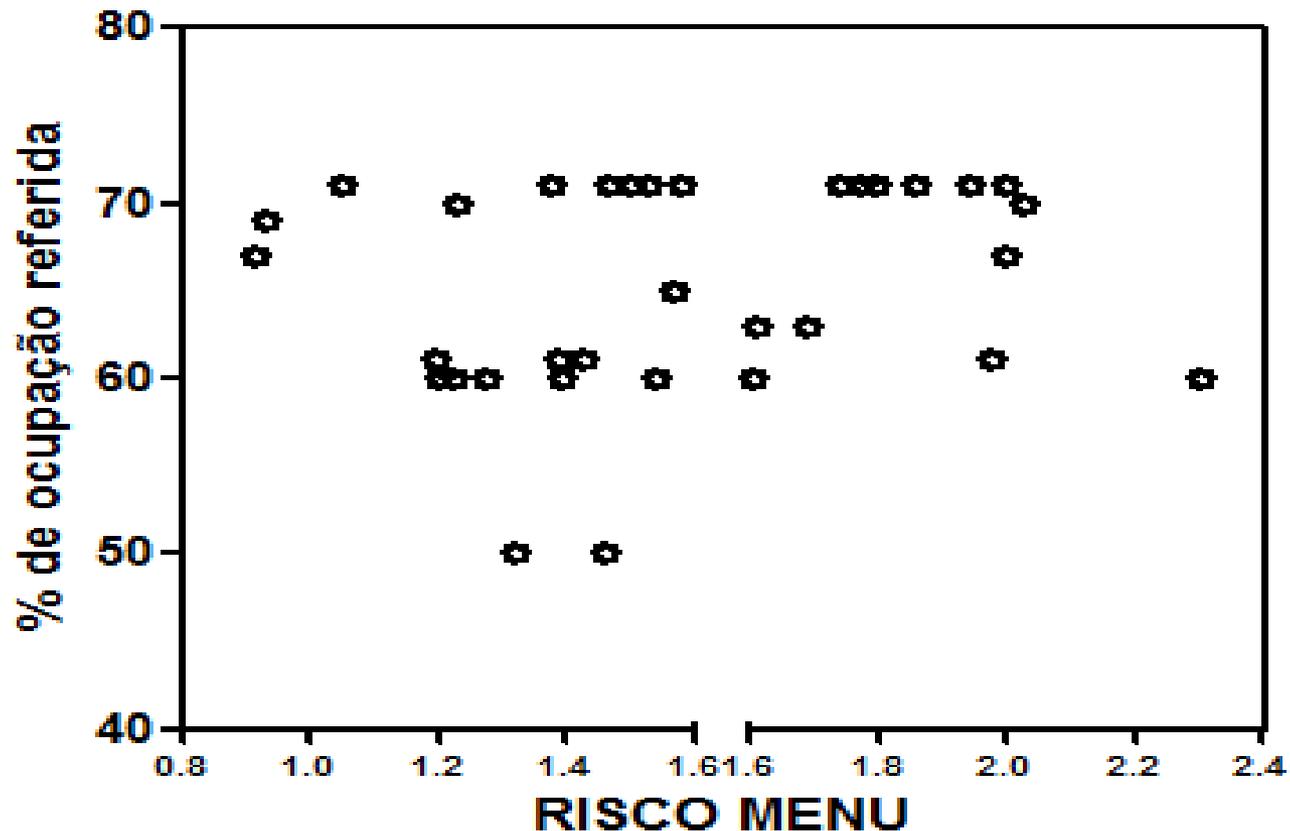
### Correlação de risco do cardápio e número de ofertas do cardápio



Quais eram as diferenças entre estes hotéis e seus restaurantes?

O que distinguia?

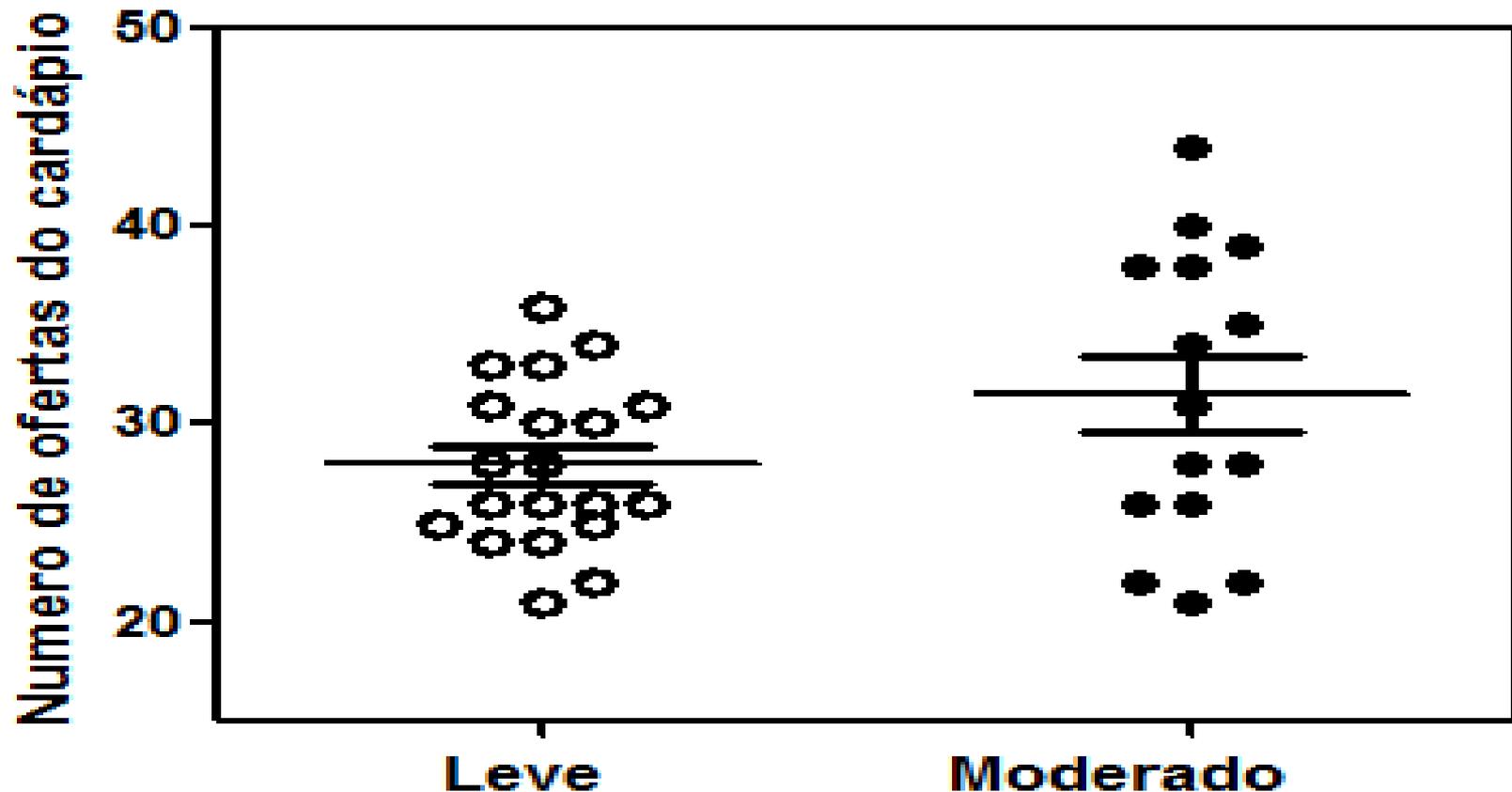
### Correlação de risco do cardápio e número de ofertas do cardápio



# Quais eram as diferenças entre estes hotéis e seus restaurantes?

O que distinguiu?

- Numero de ofertas no cardápio

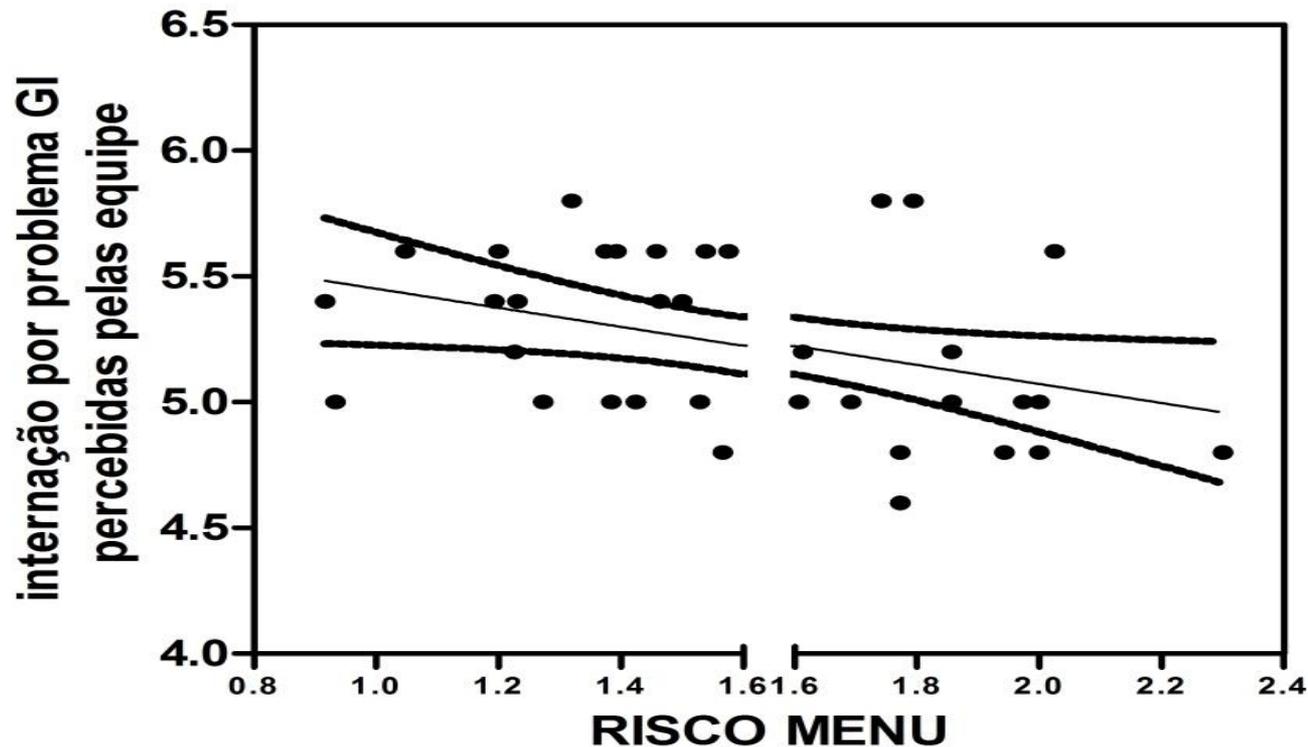


P value	0.0412
---------	--------

# Percepção da equipe sobre problemas sanitários. As correlações significantes.

Frequência de notícia de internação de hospede por problemas gastrointestinais e sua relação com o risco do cardápio

## Correlação de risco do cardápio e frequência de relatos de internação por problemas alimentares



# Conclusões

Gerais: O desenvolvimento de um indicador de confiabilidade do cardápio contribui para a segurança sanitária do usuário e melhor avaliação do restaurante, agregando qualidade ao estabelecimento

Específicas: Eventual surto sanitário se torna detectável mais facilmente; tendo-se a identificação do risco sanitário de cada cardápio pelas ofertas; e com melhor mensuração dos processos de elaboração do prato

Índices de qualidade e segurança claros se tornam imprescindíveis para fomento da atividade turística, principalmente para viajantes internacionais.

# Material de Apoio

- Dunn N, Gossman WG. **Travelers' Diarrhea**. [Updated 2017 Oct 1]. In: StatPearls [Internet]. Treasure Island (FL): StatPearls Publishing; 2018 Jan-. Available from: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK459348/>
- Rahayu WP., Fardiaz D., Kartika GD., Nababan H., Fanaike R., Puspitasari R. **Estimation of economic loss due to food poisoning outbreaks**. Food Sci Biotechnol. 2016;25(1):157–61. Doi: 10.1007/s10068-016-0113-8.
- **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação - Anvisa**  
<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>