



AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO (REFEITÓRIO) DO INSTITUTO FEDERAL SERTÃO PERNAMBUCANO- CAMPUS ZONA RURAL

Graciete de Souza Silva¹, Raíssa Feitosa dos Santos¹, Rosileide Cosme da Silva¹, Vanessa Terranova de Carvalho¹,
Cristiana Batista da Silva¹, Verônica Nicácio Plácido².

¹ Graduandas no curso de Tecnologia em Alimentos - IF SERTÃO PERNAMBUCANO. e-mail: graci.ete@hotmail.com;
feitosa.raissa@hotmail.com; leidecosme1@hotmail.com; cristianalafe@hotmail.com; terranova_g12@hotmail.com;

² Nutricionista, Professora Mestre em Alimentos - IF SERTÃO PERNAMBUCANO. e-mail: vnicioplacido@hotmail.com;

Resumo: Para que se garanta uma boa qualidade na preparação do alimento é necessário que as condições do ambiente de produção estejam de acordo com padrões estabelecidos de segurança e que os manipuladores sejam previamente treinados para cada função. Nas unidades de produção de refeições coletivas, são necessários cuidados durante o processamento de alimentos que vão desde a escolha de equipamentos, utensílios e de toda matéria prima empregada nas preparações. Baseado nestas considerações, o presente estudo objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias por meio da aplicação de um *check list* na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Instituto Federal Sertão Pernambucano – Campus Zona Rural, que serve em média cerca de 230 comensais no desjejum e jantar, e no almoço, cerca de 400, diariamente. Avaliou-se o local de produção e o refeitório do estabelecimento e ainda realizou-se análise degustativa das três refeições disponibilizadas. A falta de controle da temperatura nos setores de produção, inclusive no balcão de distribuição, a inexistência de fichas técnicas, de certificados de conformidade de matérias primas (padronização), de proteção das lâmpadas e ausência de balança calibrada para a pesagem das preparações foram alguns dos fatores observados, que não estavam de acordo com a legislação.

Palavras-chave: *check list*, higiene, manipuladores, segurança.

1. INTRODUÇÃO

Os alimentos em todas as etapas, ou seja, da produção até o consumo final necessitam de uma avaliação completa de seus riscos, que é estabelecida através de normas aceitáveis para as boas práticas de produção de alimentos (BRASIL, 2003). A higienização dentro dos padrões satisfatórios é uma das condições essenciais para a promoção e a manutenção da saúde, sendo que a deficiência nesse controle é um dos fatores responsáveis pela ocorrência de surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) (GONÇALVES, *et al.*, 1998).

Uma das formas para se atingir um alto padrão de qualidade dos alimentos e previr doenças transmitidas por alimentos inclui além de treinamento e conscientização dos manipuladores a implantação e cumprimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Compostas por um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, as BPFs abrangem desde a recepção das matérias-primas até o produto final (NASCIMENTO & BARBOSA, 2007). Consideram, de maneira geral, quatro pontos principais a serem analisados: termos relevantes (pontos críticos de controle e práticas referentes a pessoal), instalações, requisitos gerais de equipamentos e controles de produção (AKUTSU *et al.*, 2005).

Com relação às Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), responsáveis pela produção de refeições coletivas, são necessários cuidados durante o processamento de alimentos que vão desde a escolha de produtos básicos e saudáveis até a manutenção da higiene de todo o ambiente e de manipuladores.



No caso de estabelecimentos de ensino, estes precisam estar permanentemente atentos sobre seus ambientes de trabalho, em particular, de suas cantinas e restaurantes, os quais devem funcionar em conformidade legal e normativa com relação às condições higiênico-sanitárias, sobretudo a partir da resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) – RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004). Contudo, nem sempre é o que se observa nesses locais.

De acordo com Rosa (2008), as refeições disponibilizadas em estabelecimentos de ensino são preparadas em grande quantidade e até o momento da distribuição, em sua maioria, permanecem expostas à temperatura ambiente representando um risco à saúde. E com relação ao cardápio de alimentação nestes locais, está sob a responsabilidade dos estados, do Distrito Federal e dos municípios, o mesmo deverá ser elaborado por nutricionista habilitado e programado de modo a suprir, no mínimo, 15% (quinze por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos (BRASIL, 2004).

Considerando a importância desse tema, justifica-se a pesquisa sobre avaliação da UAN do Instituto Federal Sertão Pernambucano – Campus Zona Rural, localizado na cidade de Petrolina e ainda tendo em vista a grande demanda dos comensais (funcionários, servidores e os próprios estudantes) que ali desempenham suas atividades no decorrer do dia e em especial os estudantes internos, que utilizam dos alojamentos do instituto, em sua maioria possuem poucos recursos financeiros para efetuarem suas refeições, e por isso se alimentam no estabelecimento submetendo-se ao serviço do mesmo. O trabalho objetivou avaliar as condições higiênicas sanitárias e o tipo de alimentação que é disponibilizada no referido refeitório.

2. MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada em áreas específicas da UAN (cozinha e refeitório) do campus Petrolina zona rural do Instituto Federal Sertão Pernambucano, no dia 01 de junho de 2011 após a autorização do Instituto e da Nutricionista responsável pelo setor, a qual passou todas as informações necessárias para a avaliação higiênico-sanitária do estabelecimento que servia em média cerca de 230 comensais no desjejum e jantar, e no almoço, cerca de 400, diariamente.

Inicialmente foi observado todo o ambiente, desde o local de recepção das matérias-primas até o local de distribuição dos alimentos prontos, com o intuito de conhecer as instalações para então preencher o *check-list*, um instrumento de avaliação tipo questionário que utiliza como critério a legislação específica, no caso, a RDC nº 216/04.

O *check-list* utilizado constou de 162 itens de verificação, distribuídos em avaliações de vários aspectos do estabelecimento como: uniformização, vestiários, controle de pragas, distribuição, resíduos, preparações, higiene pessoal, área de conservação e armazenamento de matéria prima, área de recepção da matéria prima, transporte do local de preparação ao de distribuição, higienização e ambiente de produção. E ainda, realizou-se uma análise degustativa das refeições fornecidas no refeitório.

O questionário de avaliação foi preenchido por meio de observações no próprio local e informações fornecidas pela nutricionista do setor. As opções de respostas foram: “CONFORME” - quando o estabelecimento atendeu ao item observado, “NÃO CONFORME” - quando o mesmo apresentou-se em desconformidade ao item observado. Os itens, cuja resposta foi “NÃO SE APLICA”, não foram quantificados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da aplicação do *Check List*, levantou-se a quantidade de itens que estavam conforme e não – conforme a legislação. Os resultados observados de cada item estão dispostos na figura 1, a qual mostra o percentual de conformidades com base na resolução RDC nº 216/04.

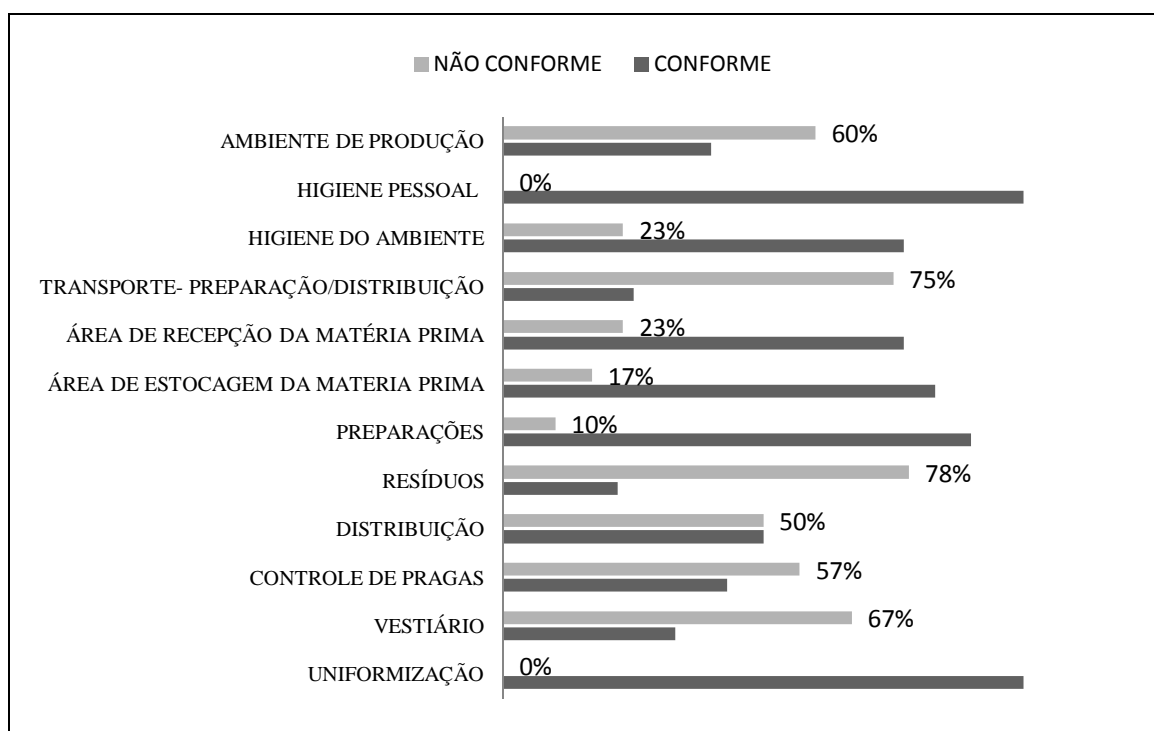


Figura 1. Resultados do Check List aplicado

No dia da realização da pesquisa, averiguou-se que havia higienização periódica, monitorada pela nutricionista responsável pelo setor, procurando sempre minimizar os riscos de contaminação dos alimentos.

Observou-se no item “uniformização” que 100% dos requisitos exigidos encontravam-se em condições adequadas, os manipuladores de alimentos apresentavam-se com os uniformes devidos, os quais eram de cor clara, bem conservados e limpos, a troca diária de utilização somente era feita nas dependências internas do estabelecimento, sendo que todos utilizavam sapatos fechados, em boas condições de higiene e conservação e todos os manipuladores e visitantes eram orientados pela nutricionista a usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI). Com relação a este critério, percebeu-se que as observações realizadas diferiram da avaliação feita por Lippi, et. all (2004) em um Restaurante Universitário no Rio de Janeiro, onde não existia um rigor quanto à utilização dos EPIs; embora fossem orientados, a maioria dos manipuladores não seguia as normas de segurança dos alimentos.

Os vestiários existentes localizavam-se fora da área de produção, atendendo as exigências da legislação, no entanto, os mesmos não possuíam armários individuais nem portas sinfonadas com mecanismo para fechamento.

Com relação à higiene pessoal observou-se também que 100% dos itens avaliados estavam em conformidade, os manipuladores apresentavam-se com cabelos presos e protegidos por toucas, os homens sem barbas, unhas curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação eram retirados todos os objetos de adorno pessoal e maquiagem.

De maneira geral, 90% dos itens relacionados às preparações apresentaram-se em conformidade com o que é exigido pela legislação. O único item “não - conforme” estava relacionado ao balcão de distribuição já que o mesmo não era térmico, impossibilitando o controle e manutenção da temperatura dos alimentos.

Diferente do que foi observado no refeitório, o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos (BRASIL, 2004).

Sabe-se que, as áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

De acordo com os resultados da análise degustativa foi possível verificar uma boa aceitação das refeições, de maneira geral; A descrição e avaliação das refeições estão dispostas no quadro 1.

Quadro 1. Resultado da Análise Degustativa das Preparações

REFEICOES	PREPARACOES	PESSIMA	RAZOAVEL	BOA	EXCELENTE
DESJEJUM	CUSCUZ				
	OVOS			X	
ALMOÇO	FEIJÃO			X	
	ARROZ			X	
	SALADA				X
	FAROFA				X
	FRANGO				X
	SUCO			X	
JANTAR	SOPA				X

Dos requisitos avaliados com relação à recepção da matéria prima, 23% encontraram-se “não – conforme”; são eles: A inexistência de fichas técnicas, certificados de conformidade de matérias primas (padronização) e proteção das lâmpadas. Segundo a legislação, as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

A área de conservação e armazenamento das matérias prima apresentou 17% de não-conformidade, os produtos de refrigeração se encontravam muito próximos das paredes e tetos. Percebeu-se também a inexistência de monitoramento de temperaturas em todos os armazéns de frios.

Dos requisitos avaliados no controle de pragas, 57% estavam não-conformes. Verificou-se que os orifícios e drenos encontravam-se abertos possibilitando o acesso de insetos e roedores, não existiam fichas técnicas dos produtos utilizados no controle de pragas.

Segundo a resolução N° 216, a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

No item de higienização, foi observado que 23% dos requisitos não estavam “conforme”, apesar de que aparentemente o ambiente apresentava-se em perfeitas condições de higiene.

Não existiam registros de higienização e fichas técnicas dos produtos e nem boletins comprovando a realização do tratamento de água. Segundo a Resolução RDC N° 216, os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade e os



reservatórios de água devem ser higienizados, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação; O que não foi constatado.

Consultando outros trabalhos, Oliveira, et.all (2007) constatou em uma avaliação higiênico-sanitária de restaurantes do município de Vitória da Conquista (BA) que dos dez locais visitados, nenhum apresentou condições higiênico-sanitárias adequadas, tanto no preparo como na distribuição das refeições.

Campos (2009) cita em seu trabalho de avaliação da higiene de manipuladores e utensílios em escolas públicas municipais de Natal- RN que a higienização inadequada de equipamentos e utensílios constitui mais um fator relevante a risco, favorecendo a contaminação cruzada, cuja fonte pode ser o próprio manipulador.

As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estavam mantidos em condições apropriadas. A área de preparação do alimento era higienizada diariamente, quantas vezes fossem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.

Observou-se que 60% dos itens referentes à zona de trabalho apresentavam-se em não-conformidade. As lâmpadas estavam desprotegidas, favorecendo a ocorrência de acidentes; os pratos, talheres, copos e outros utensílios não estavam protegidos adequadamente.

Da lista de verificação sobre resíduos observou-se que 22% dos itens apresentavam-se “não conformes”, as tampas dos dispositivos para recepção dos resíduos eram acionadas manualmente, permitindo assim que os coletores de resíduos se contaminem e caso sejam os mesmos da área de produção, contaminem os alimentos de igual forma. Como não havia coleta seletiva do lixo no local, o ambiente tornava-se susceptível ao aparecimento de pragas.

Com relação ao transporte do local de preparação ao local de distribuição observou-se que 75% não estavam conforme; Os alimentos transportados não continham identificação e nem apresentavam condições adequadas de tempo e temperatura, sendo que a legislação exige que os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte sejam identificados e protegidos contra contaminantes. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante todas as etapas.

Quanto à distribuição dos alimentos observou-se que dos itens avaliados, 50% não estavam conformes: os equipamentos não mantinham as temperaturas adequadas, não existiam registros de manutenção preventiva da temperatura, utensílios como pratos, talheres, garfos e facas encontravam-se descobertos no balcão de distribuição, as preparações não estavam identificadas, não havia mecanismos de manutenção da temperatura de sucos e refrescos, dentre outros.

Dentro desse critério, observou-se ainda que, a cozinha avaliada não dispunha de balança calibrada para a pesagem das preparações, por esse motivo as sobras e os rejeitos não eram pesados; Rego et al. (1997), confirmam que os utensílios e equipamentos constituem pontos críticos de controle, e por isso mesmo devem ter maior enfoque no treinamento para os manipuladores de alimentos.

4. CONCLUSÃO

Embora a Unidade de Alimentação e Nutrição avaliada não esteja em perfeito estado de adequação no que se refere às normas exigidas pela legislação, os resultados obtidos evidenciaram boas condições higiênico-sanitárias.

Foram detectados itens a serem melhorados, tais como a elaboração de documentos e registros que comprovem as atividades de higienização e que contenham fichas técnicas dos produtos utilizados, a aquisição de alguns refrigeradores a fim de atender a grande demanda de frios para sua conservação e de balanças para a pesagem das preparações e sobras.

A inexistência de monitoramento e controle de temperatura no ambiente de produção também é algo a ser corrigido e melhorado.

Em virtude do que foi visto, ressalta-se aqui a importância da implantação e rigoroso cumprimento das boas práticas em serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade e a conformidade dos alimentos com a legislação, proporcionando segurança alimentar aos comensais.



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/jun. 2005. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v18n3/a13v18n3.pdf>>. Acesso em: 09 jun. 2011.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução / FNDE/ CD/ nº 38 de 23 de Agosto de 2004**. Acesso em: 10 jun de 2011. Disponível em: ftp://ftp.fnde.gov.br/web/resolucoes_2004/res038_23082004.pdf
- BRASIL. **Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 de set. de 2004, Seção 1, p. 25.
- CAMPOS, A. K. C. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos e utensílios de mesa de escolas públicas municipais de Natal**. 2009, 35f, Dissertação (mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Ciência da Saúde. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2009.
- GONCALVES, P. M. R., Toxinfecções Alimentares: Uma revisão da literatura. **Higiene Alimentar**, 12(53): 38- 44, 1998.
- LIPPI, T. A. P., *et all.* Restaurante universitário: Avaliação do serviço de alimentação da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ. **Revista Universidade Rural: Série Ciências Humanas**, Seropédica, RJ: EDUR, v.26, n.1-2, p. 05-11, jan.- dez.,2004.
- NASCIMENTO, G. A.; BARBOSA, J. S. BPF - Boas Práticas de Fabricação: uma revisão. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 148, p. 24-30, 2007.
- OLIVEIRA, L. L., *et.all.* Avaliação higiênico-sanitária de restaurantes da feira livre do município de Vitória da Conquista - BA. **Higiene Alimentar**, Sao Paulo, v. 21, n. 150,p. 386, 2007.
- RÊGO, J.C.; GUERRA, N.B.; PIRES, E.F. Influência do Treinamento no Controle Higiênico-Sanitário de Unidades de Alimentação e Nutrição. **Revista de Nutrição da PUCCAMP**, Campinas, v.10, n.1, p.50-62, 1997.
- ROSA, M.S. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias da produção de refeições a base de carne da alimentação escolar no município de Natal-RN**. Natal, 2008, 55p.