

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO MUNICÍPIO DE ITAQUI/RS.

Luana Garcia¹

Fabiana Silveira Copês²

Resumo:

O objetivo deste estudo foi verificar as condições higiênicas de serviços de alimentação no município de Itaqui/RS. Foram avaliadas três Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) do tipo self service, através de uma lista de verificação proposta pela Portaria nº 817/2013. Na avaliação geral, quanto ao nível de inadequação, as três UANs avaliadas classificaram-se na categoria 5, na qual é observada falhas críticas, com média geral de pontuação de inadequações de 1435,45 pontos. Com este estudo observou-se que as UANs apresentaram falhas críticas relacionadas as boas práticas que podem ocasionar a contaminação dos alimentos comercializados e riscos à saúde dos consumidores.

Palavras-chave: Lista de verificação; Qualidade dos alimentos; Segurança alimentar

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO MUNICÍPIO DE ITAQUI/RS.

¹ Aluno de graduação. lluannagarcia@yahoo.com.br. Autor principal

² Docente. fabianacopes@gmail.com. Orientador



AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO MUNICÍPIO DE ITAQUI/RS.

1. INTRODUÇÃO

Dentre os vários aspectos relativos à crescente demanda pelos serviços de refeição fora do lar, a qualidade sanitária dos produtos oferecidos configura, ainda, uma questão fundamental, principalmente considerando a amplitude do público atendido (MONTEIRO et al. 2014).

Devido ao número de refeições realizadas fora de casa, as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são consideradas um problema de saúde pública pela possível abrangência de disseminação. Uma das possíveis causas das DTAs é a ausência de um controle rigoroso no processamento, no armazenamento e na distribuição de alimentos (EBONE et al. 2011).

Uma das maneiras de avaliar a adoção das Boas Práticas (BP) em serviços de alimentação é através da utilização de listas de verificação, a aplicação desta ferramenta propicia a análise detalhada dos aspectos relativos ao processo produtivo de refeições e aos procedimentos higiênico-sanitários adotados, permitindo a adoção de medidas corretivas (OLIVEIRA et al. 2014).

Desta forma, o presente estudo objetivou avaliar as condições higiênicas de serviços de alimentação comerciais do município de Itaqui-RS.

2. METODOLOGIA

Participaram da pesquisa serviços de alimentação comerciais registrados pela Vigilância Sanitária (VISA) do município de Itaqui (RS) que aceitaram participar da pesquisa após a exposição dos objetivos e metodologia.

A ferramenta de avaliação utilizada foi uma lista de verificação de boas práticas (LVBP), estabelecida pela Portaria nº 817, de 10 de maio de 2013, composta por 51 itens distribuídos em nove categorias, podendo estas ser de origem eliminatória, pontuada ou classificatória. Incluem-se as seguintes categorias como eliminatória: 1. Abastecimento de Água; pontuadas: 2. Estrutura, 3. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios, 4. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, 5. Manipuladores, 6. Matéria-Prima, ingredientes e Embalagens, 7. Preparo do Alimento, 8. Armazenamento, Transporte e Exposição do Alimento Preparado; classificatória: 9. Manual de boas práticas.

A LVBP foi aplicada através de observação *in loco* sem aviso prévio, por pesquisador capacitado e treinado no período de março a abril de 2017.

Os dados coletados, resultantes da aplicação da LV, foram tabulados com o auxílio do programa Microsoft Office Excel, versão 2010. Os estabelecimentos comerciais avaliados foram representados por letras (A, B, C) e classificados em 05 (cinco) grupos de acordo com pontuação, sendo eles: Grupo 1: 0 ponto; Grupo 2: > 0 e < que 13,3 pontos; Grupo 3: ≥ 13,3 e < 502,7 pontos; Grupo 4: ≥ 502,7 e < 1152,3 pontos; Grupo 5: ≥ 1152,3 pontos (BRASIL, 2013). Os resultados foram apresentados através da pontuação referente as inadequações constatadas.

3. RESULTADOS e DISCUSSÃO

Foram avaliadas três Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), na cidade de Itaqui/RS, sendo classificadas como UANs de pequeno porte, pois fornecem em

média 150 refeições ao dia (SANTANA, 2011). Apenas uma das UANs possui alvará sanitário com data validade em dia, os demais estavam em processo de renovação do mesmo.

Na classificação geral quanto ao nível de inadequação, as três UANs avaliadas classificaram-se na categoria 5, na qual é observada falhas críticas, com índice de impacto superior a 125 (BRASIL, 2013), a média geral de pontuação de inadequações observadas das UANs avaliadas foi de 1435,45 pontos (FIGURA 1). Estas falhas podem ocasionar a contaminação dos alimentos preparados nestas unidades e riscos à saúde dos consumidores.



Figura 1 – Pontuação geral das UANs avaliadas.

A UAN (A) apresentou maior pontuação, ou seja, maior número de inadequações nos itens, sendo observadas diversas falhas neste estabelecimento durante a avaliação como, a ausência de registros de higienização do reservatório de água e do controle de vetores e pragas urbanas, instalações não eram mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas e utilização de produtos com prazo de validade vencido.

LOPES et al. (2015) avaliando as condições higiênico-sanitárias de serviços de alimentação em hotéis de Uruguaiana, RS através da LVPB proposta pela portaria nº 817/2013 observaram que a média de pontuação de inadequações dos serviços de alimentação foi de 672,73 pontos, sendo que 70% (n=07) dos estabelecimentos foram classificados no Grupo 4.

De acordo com SUSIN et al. (2017) o controle das condições higiênico-sanitárias nos locais em que os alimentos são preparados constitui um ponto crítico, uma vez que contaminações de diferentes fontes podem ser introduzidas nas diversas etapas do preparo, sendo assim, a segurança dos alimentos é um fator de grande preocupação e faz-se necessária a execução de medidas que previnam a contaminação das refeições nas diferentes etapas de produção, uma vez que as DTAs se propagam com muita rapidez e alta patogenicidade.

Foi observado que as UANs avaliadas apresentam-se em desacordo com os requisitos exigidos pela legislação sanitária vigente em diversos pontos da etapa de produção dos alimentos, e estes precisam ser melhorados para garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos e não colocar em risco a saúde dos consumidores.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do exposto, este estudo conclui que a situação das condições higiênicas das três UANs avaliadas é desfavorável à saúde dos consumidores, pois apresentaram uma média geral de pontuação de 1435,45 pontos, sendo classificadas no Grupo 5, onde são observadas falhas críticas. Sendo necessário melhorias, como a realização de capacitação em boas práticas periódicas, como também melhorias nas instalações físico-estruturais e fornecimento de condições para que os manipuladores possam efetivamente realizar as boas práticas, garantindo a segurança alimentar dos comensais.

5. REFERÊNCIAS

BRASIL. Portaria nº 817, de 10 de maio de 2013. Aprova as diretrizes nacionais para a elaboração e execução do projeto-piloto de categorização dos serviços de alimentação para a Copa do Mundo FIFA 2014. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. 10 mai 2013.

EBONE, M. V.; CAVALLI, S. B.; LOPES, S. J. Segurança e qualidade higiênico-sanitária em unidades produtoras de refeições comerciais. Revista de Nutrição, v. 24, n. 5, p. 725-734, 2011.

LOPES, L. L.; SILVEIRA, J. T.; FLORIANO, J. M. Condições higiênico-sanitárias de serviços de alimentação em hotéis de Uruguaiana, Rio Grande do Sul. Nutrivisa – Nutrição e Vigilância em Saúde, v. 2, n. 1, 2015.

MONTEIRO, M. A.M.; RIBEIRO, R.C.; FERNANDES, B. D. A.; SOUSA, J. F. R.; SANTOS, L. M. Controle das temperaturas de armazenamento e de distribuição de alimentos em restaurantes comerciais de uma instituição pública de ensino. Demetra: alimentação, nutrição & saúde, v. 9, n. 1, p. 99-106, 2014.

OLIVEIRA, A. B. A.; CUNHA, D. T.; STEDEFELDT, E.; CAPALONGA, R.; TONDO, E. C.; CARDOSO, M. Hygiene and good practices in school meal services: Organic matter on surfaces, microorganisms and health risks. Food Control, v. 40, p. 120-126, 2014.

SANTANA, A. M. P. Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição. 1ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. p.304.

SUSIN, V.; PEREIRA, F. B.; GREGOLETTO, M. L. O.; CREMONESE C. Condições higiênico-sanitárias, estruturais e de funcionamento de Unidades de Alimentação e Nutrição. Vigil. sanit. Debate, v. 1, p. 60-68, 2017.