

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SANITÁRIA EM RESTAURANTES self service e pizzarias

Debora Adams de OLIVEIRA¹

Thaysa Mayara Rodrigues PEREIRA¹

Kariny Cassia SIQUEIRA²

¹Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

²Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG). E-mail: kariny.siqueira@univag.edu.br

RESUMO

Introdução: As doenças de origem alimentar podem ser provocadas por diversos grupos de microrganismos, incluindo bactérias, fungos, protozoários e vírus. No entanto, os alimentos sendo eles processados ou não, são capazes de causar algumas doenças nos indivíduos, pois a contaminação desses alimentos pode ocorrer por inúmeras falhas durante a recepção das matérias primas, armazenamento, preparação e distribuição final. **Objetivo:** Avaliar a qualidade sanitária em restaurantes self service e pizzarias. **Materiais e métodos:** Foram avaliados seis estabelecimentos de Várzea Grande e Cuiabá, onde foram aplicados o checklist adaptado da RDC 275/2002. **Resultados:** Todos os estabelecimentos observados mostraram resultados positivos diante da pesquisa, exceto as pizzarias que não apresentaram conformidade do controle de qualidade do produto final, deixando de coletar as amostras dos alimentos. **Conclusão:** Diante dos resultados encontrados, os restaurantes apresentaram conformidade nos itens avaliados, pois os manipuladores mantinham uma boa higienização tanto pessoal, quanto na hora da produção. No entanto o item do controle de qualidade do produto final das pizzarias não foram satisfatórias.

Palavras-chave: Doenças transmitidas por alimentos. Higiene dos alimentos.

ABSTRACT

Introduction: Foodborne diseases can be caused by several groups of microorganisms, including bacteria, fungi, protozoa and viruses. However, foods being processed or not, are capable of causing some diseases in individuals, since the contamination of these foods can occur due to numerous failures during reception of the raw materials, storage, preparation and final distribution. **Objective:** To evaluate sanitary quality in self service restaurants and pizzerias. **Materials and methods:** Six establishments of Várzea Grande and Cuiabá were evaluated, where the checklist of DRC 275/2002 was applied. **Results:** All the establishments observed showed positive results before the survey, except the pizzerias that did not present quality control of the final product, failing to collect food

samples. **Conclusion:** In view of the results found, the restaurants presented conformity in the evaluated items, since the manipulators maintained a good hygiene both personal and at the time of production. However the item of quality control of the final product of the pizzerias were not satisfactory.

Keywords: Foodborne diseases. Food hygiene.

INTRODUÇÃO

Os serviços de alimentação que envolve restaurantes, cozinhas industriais, lanchonetes, buffets, fast food, teve um forte crescimento nos últimos anos, devido à mudança do estilo de vida da população, que passaram a realizar as suas principais refeições fora de casa, conseqüentemente pela falta de tempo da vida moderna (MAIA, 2017). Com a expansão do consumo de alimentos fora das residências ocorreu um aumento das doenças transmitidas por alimentos (DTAs) que podem ser caracterizados pela ingestão de água ou alimentos contaminados por microrganismos patogênicos (MAIA, 2017)

As DTAs são identificadas quando o individuo passa mal após ingerir alimentos contaminados com microrganismos patogênicos que são eles, *clostridium botulinum*, *escherichia coli*, *salmonella*, *S. aureus*, *B. cereus*, essa contaminação é causada principalmente por alimentos crus, parcialmente cozidos a base de ovos e carnes, e também por manipulação e cocção inadequada em temperatura ambiente. Os sintomas mais comuns são: dor no estômago, náuseas, vômitos, diarreia e febre (OLIVEIRA, *et al.* 2010)

A infecção alimentar tem sido um problema de saúde pública, devido os episódios de contaminações alimentares por microrganismos patogênicos, por ausência de higienização, cocção e armazenamento inadequado, sendo as mais comuns neste caso a *Salmonella spp* e *Listeria Monocytogenes*. Pois esses patógenos encontram-se em alimentos que foram contaminados a partir do solo, água e fezes de animais. A *L.Monocytogenes* pode causar meningite e provocar abortos por meio de ingestão de alimentos contaminados, sendo aqueles alimentos que tiveram uma cocção inadequada. A Salmonelose é uma doença autolimitada, podendo apresentar cólica, abdominais, vômitos, febres e diarreia (ANJOS *et al.* 2017).

A epidemiologia de DTA no Brasil é pouco conhecida, pois só alguns estados e municípios possuem dados de estatísticas divulgados. Em 1999 a secretaria de vigilância em

III Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

saúde (SUS) adotou um sistema nacional de vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos (VE-DTA) que visa diminuir ocorrência das DTAs no Brasil (OLIVEIRA, *et al.* 2010).

De acordo com os dados divulgados desde 2007 a 2017 foi certificado que as bactérias *E. coli*, *Salmonella* e *S. aureus* foram as causadoras de 7170 surtos, representando 90,5% dos casos. Foi notificado que a região Sudeste lidera o histórico com mais notificações de casos de DTA até maio de 2017, e na sequência vem à região Nordeste. Os dados mostram que 66,4% dos registros não tiveram resultados relacionados aos alimentos incriminados nos surtos de 2007 a 2017. Os alimentos mistos continuam à frente como os mais envolvidos nos surtos com 8,6%, seguidos por água 6,2%, ovos e produtos à base de ovos 3,7% (SINAN/SUS, 2017).

Segundo a Pohren *et al.*, (2015) segurança de alimentos é a garantia de que o consumo de um determinado alimento não lhe cause danos, quando preparado ou consumido de acordo com o seu uso intencional. O alimento deve estar livre de contaminantes químicos (desinfetantes, produtos químicos), físicos (vidros, metais, madeiras) e microbiológicos (bactérias, vírus e fungos). O consumidor, por sua vez, deve ser capaz de exigir a qualidade microbiológica, sensorial e nutricional do alimento que adquire.

Portanto esse trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade sanitária em restaurantes self service e pizzarias.

MATERIAIS E MÉTODOS

O presente estudo foi realizado em seis restaurantes de Várzea Grande e Cuiabá, sendo três *self service* e três pizzarias. Trata-se de um estudo descritivo, onde o check list da RDC nº 275 de 2002 foi utilizada como referência (em anexo B) para verificar as boas práticas de manipulação.

O intuito foi analisar edificações e instalações, lavatórios na área de produção, higienização das instalações, controle integrado de vetores e pragas urbanas, abastecimento de água, manejo e resíduos, matéria prima ingredientes e embalagens, controle de qualidade do produto final, manipuladores documentação.

III Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

Por se tratar de uma pesquisa observacional, foram excluídos os clientes, os donos e colaboradores dos restaurantes. Conseqüentemente, não houve riscos as pesquisadoras, por ter sido realizada tão somente observações e aplicação de check list.

A análise de dados foi realizada com auxílio do programa Microsoft Office Excel versão 2010, onde foi aplicada a análise estatística descritiva.

RESULTADO E DISCUSSÃO

Através da aplicação do check list da RDC nº 275/2002 obteve a descrição das adequações exigidas pela RDC nº 216 de 2004, em pizzarias da cidade de Várzea Grande e Cuiabá conforme demonstra a tabela 1.

Tabela 1. Descrição das adequações exigidas pela RDC nº216 de 2004, encontradas em pizzarias de Várzea Grande e Cuiabá.

Variáveis	N
Edificação de instalações	
De acordo	3
Em desacordo	0
Lavatórios na área de produção	
De acordo	3
Em desacordo	0
Higienização das instalações	
De acordo	2
Em desacordo	1
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	
De acordo	3
Em desacordo	0
Abastecimento de água	
De acordo	3
Em desacordo	0
Manejo de resíduos	
De acordo	3
Em desacordo	0
Matérias primas, ingredientes e embalagens	
De acordo	3
Em desacordo	0
Controle de qualidade do produto final	
De acordo	0
Em desacordo	3
Manipuladores	

III Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

De acordo	2
Em desacordo	1
Documentação	
De acordo	2
Em desacordo	1

Os itens referentes a edificações de instalações, higienização das instalações, lavatórios na área de produção, controle integrado de vetores e pragas urbanas, abastecimento de água, manejo e resíduos, matéria-prima, ingredientes e embalagens, manipuladores, documentação, estavam em conformidade com a legislação vigente. Exceto o controle de qualidade do produto final, que seria a coleta da amostra do alimento, que não esta de acordo com o manual de boas práticas.

Resultados semelhantes foram encontrados por Martins *et al* (2016) ao avaliar as condições higiênicas sanitárias em pizzarias na cidade de Marabá (PA), das três pizzarias analisadas duas precisariam de alguns ajustes como realização de cursos para capacitar os manipuladores a produzir alimentos para o consumidor com a confiabilidade e segurança, sendo assim diminuindo os riscos de doenças transmitidas por alimentos, uma delas foi a que mais apresentou conformidades aos itens analisados. Nesse estudo mostrou que a recepção de matérias primas e ingredientes não eram realizados em áreas protegidas e limpas, além de não serem organizados e armazenados em locais adequados como paletes e prateleira, assim levando a um resultado negativo.

O resultado do presente estudo mostrou que as três pizzarias não apresentaram conformidade no item qualidade do produto final, pois os manipuladores não faziam a coleta das amostras.

A coleta de amostra é um procedimento importante, pois faz o controle higiênico sanitário dos alimentos servidos, podendo também esclarecer possíveis ocorrências das DTAs (BAUER e STRASBURG, 2016).

A coleta deve ser realizada da seguinte forma: I - identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita; II - proceder à higienização das mãos; III - abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo; IV - colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas); V - retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem (SES, 2013).

III Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

A temperatura e tempo de guarda dos alimentos devem seguir os itens: a) alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a quatro graus Celsius, por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição; comparando com outros estudos, evidencia que os manipuladores desconheciam a exigências estabelecidas pela vigilância sanitária. b) alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a dezoito graus negativos Celsius por setenta e duas horas. (SES, 2013).

Os resultados dos restaurantes *self service* da cidade de Várzea Grande e Cuiabá estão na tabela 2. A pesquisa demonstrou que a edificações de instalações, higienização das instalações, lavatórios na área de produção, controle integrado de vetores e pragas urbanas, abastecimento de água, manejo e resíduos, matéria-prima, ingredientes e embalagens, manipuladores, controle de qualidade do produto final, documentação, estavam em conformidade com a legislação vigente.

Tabela 2. Descrição das adequações exigidas pela RDC nº216 de 2004, encontradas em self service de Várzea Grande e Cuiabá.

Variáveis	N
Edificação de instalações	
De acordo	3
Em desacordo	0
Lavatórios na área de produção	
De acordo	2
Em desacordo	1
Higienização das instalações	
De acordo	3
Em desacordo	0
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	
De acordo	3
Em desacordo	0
Abastecimento de água	
De acordo	3
Em desacordo	0
Manejo de resíduos	
De acordo	3
Em desacordo	0
Matérias primas, ingredientes e embalagens	
De acordo	3
Em desacordo	0

III Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

Controle de qualidade do produto final

De acordo	3
Em desacordo	0

Manipuladores

De acordo	2
Em desacordo	1

Documentação

De acordo	3
Em desacordo	0

Resultados semelhantes foram observados por Mayara, *et al* (2015) ao avaliar as condições higiênicas sanitárias das unidades produtoras de alimentos em hotéis no município de Caruaru (PE), notou que estes apresentaram condições higiênicas sanitárias satisfatórias. No entanto foram observadas algumas praticas inadequadas quanto a higienização dos equipamentos, moveis, utensílio, sugerindo acompanhamento técnico por uma nutricionista para implantar o manual de boas praticas de fabricação, que irão minimizar o risco de contaminação alimentar.

Segundo Santini e Seixas (2016), os equipamentos e utensílios oferecem riscos de contaminação para os alimentos, sendo assim os manipuladores devem ser conscientizados sobre os procedimentos adequados de higienização a fim de assegurar a qualidade na hora da produção.

CONCLUSÃO

Os resultados encontrados através da aplicação do checklist mostraram que a maioria dos restaurantes encontra-se em um bom padrão higiênico sanitário, assim garantindo a segurança dos alimentos preparados. Já os resultados das pizzarias não tiveram conformidade na qualidade do produto final, aonde os manipuladores não retiravam amostras para verificar a qualidade do produto final, portanto há uma necessidade de conscientizar e aplicar treinamentos com os donos dos estabelecimentos e os próprios manipuladores sobre a importância da coleta da amostra. A coleta de amostra é um procedimento importante, pois faz o controle higiênico sanitário dos alimentos servidos, podendo também esclarecer possíveis ocorrências das DTAs.

REFERÊNCIAS bibliográficas

ANJOS, P.; GILDO, M.; SANTOS, A. et al. Salmonella spp. E listeria monocytogenes, microrganismos patogênicos em alimentos: Uma revisão da literatura. **Mostra Científica em Biomedicina**, v. 1, n. 1, 2017.

BAUER, C.C.; STRASBURG, V.J. Adequação da coleta de amostras em um serviço de alimentação coletiva. **Disciplinarum Scientia**. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 17, n. 3, p. 413-422, 2016.

Dados epidemiológicos de casos de DTA. Disponível em<http://portalsinan.saude.gov.br/>
> Acesso: 28 de maio de 2018.

MAIA M.O. Avaliação das condições higiênicos-sanitárias de uma lanchonete no município de Limoeiro do Norte-CE. , **Revista Intertox de Toxicologia, Risco Ambiental e Sociedade**. V. 10, n. 01, p. 45-46, Fev/2017.

MARTINS, D.A.; CARNEIRO, J.L.; PEREIRA, J.C. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em pizzarias na cidade de Marabá, Pará, Brasil. **Scientia Plena**, V. 12, n. 6, 2016.

MAYARA, N. SILVA, M.G.; BEZZERRA, M.J. et al. Condições higiênico sanitárias das unidades de alimentos em hotéis do município de caruaru, Pernambuco. **Veredas Favip-Revista Eletrônica de Ciências**, V. 7, n. 2, p. 109-122, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. **Aprova o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação**. Diário Oficial da União, Brasília, 2004.

Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos**. Diário Oficial da União, Brasília, 2002.

OLIVEIRA, A. B. A.; PAULA, C.M.D.D.; CAPALONGA, R. et al. Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. **Revista HCPA**. Porto Alegre. V. 30, n. 3, p. 279-285, 2010.

POHREN, N. F.; MARTINAZZO, G.A.; ANJOS, M.B. et al. Avaliação da estrutura física de uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista Univap**, V. 20, n. 36, p. 17-23, 2015.

SANTINI, V.; SEIXAS, F.R.F. Avaliação das condições higiênico sanitárias de restaurantes comerciais da cidade de Rolim de Moura-RO. **Revista Científica da UNESC**, V. 14, n. 1, p. 02-10, 2016.

III Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

BRASIL. Secretaria de estado de Saúde. Gabinete do ministro. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 DOE de 19/04/2013 - **Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.** DOE - nº. 73 - Poder Executivo – Seção I – pág. 32 – 35. São Paulo, 2013.