

# Avaliação das Condições Higienico-sanitárias dos Serviços de Alimentação com Self-service de Encantado - RS

**Letícia Dörr Blanger**

**Marta Regina dos Santos Nunes**

**Voltaire Sant'Anna**

Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Unidade de Encantado. Encantado, RS, Brasil

E-mails: blangerleticia@yahoo.com.br,  
marta-nunes@uergs.edu.br,  
voltaire-santanna@uergs.edu.br

Recebido em: 28 dez. 2016. Revisado: 11 mar. 2017 Aceito: 11 mar. 2017.

DOI: <http://dx.doi.org/10.21674/2448-0479.31.194-214>

## Resumo

Dentre os fatores para garantir a qualidade e a inocuidade dos alimentos em serviços de alimentação está a implementação das Boas Práticas de Manipulação de alimentos. A avaliação e realização de diagnóstico das condições higienico-sanitárias de manipulação de alimentos localmente são importantes para que se estabeleça ações específicas para haver a melhora da qualidade dos produtos ofertados ao consumidor. Neste contexto foram avaliadas as condições higienico-sanitárias de treze estabelecimentos de serviço de alimentação com self-service no município de Encantado/RS através de check-list estabelecido em legislação. Os resultados mostram que os estabelecimentos de serviço de alimentação de Encantado apresentam relativa adequação à legislação sanitária de modo geral. Os principais requisitos que se apresentam como problemática são as edificações e equipamentos, bem como a capacitação dos manipuladores em Boas Práticas. Assim, o presente trabalho mostra que

apesar de satisfatória adequação à legislação sanitária, os estabelecimentos necessitam realizar melhoras nas suas condições de produção de alimentos, visando maior garantia da segurança de seus alimentos.

**Palavras-chave:** Controle de qualidade. Alimentos. Serviços. Consumidor.

## **Abstract**

### **Evaluation of the hygienic-sanitary conditions of self-service food services in Encantado - RS**

Among the factors to ensure the quality and the innocuousness of food in food services is the implementation of the Good Practices. The evaluation and realization of the diagnosis of the hygienic-sanitary conditions of food handling locally are important so that specific actions may be taken to improve the quality of the products offered to consumers. In this context, the hygienic-sanitary conditions of thirteen food service establishments with self-service in the city of Encantado / RS were evaluated through checklist established in legislation. The results show that Encantado's food service establishments have relative adequacy to sanitary legislation in general. The main requirements that are presented as problematic are the buildings and equipment, as well as the training of the manipulators in Good Practices. Thus, the present study shows that despite satisfactory adaptation to sanitary legislation, establishments need to make improvements in their food production conditions, aiming at a better guarantee of the safety of their food.

**Keywords:** Foodborne disease. Hygienic-sanitary condition. Food service establishments with self-service.

## Introdução

---

Com a grande oferta de alimentos em estabelecimentos que os processam e os manipulam, estudos de boas práticas de manipulação para produção de alimentos seguros são importantes na região do Vale do Taquari. O diagnóstico e mapeamento de DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos) permite que se façam intervenções nestes locais com o intuito de melhoria constante nesta área de saúde pública tão importante para a região. Através da Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009 a Secretaria da Saúde do Rio Grande do Sul aprovou a lista de verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Segundo Tondo e Bartz (2011), a produção de alimentos em escala para comercialização exige cuidados mais apurados para manter suas características até o consumo do que um alimento preparado para uma família e que será consumido em pouco tempo. Estes cuidados são traduzidos pelas Boas Práticas, cujo texto, segundo a Anvisa, define que “abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos” (BRASIL, 2013). As práticas para prevenir as DTAs são citadas pela legislação vigente e traduzidas pelas Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas de Manipulação. Para serviços de alimentação, implantam-se as BPM, uma vez que não há fabricação de alimentos e sim, apenas manipulação deles. As Boas Práticas de Manipulação (BPM), que se constitui em um con-

junto de medidas que devem ser adotadas pelos estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos para a obtenção de produtos inócuos para a saúde do consumidor. As BPMs visam garantir padrão de qualidade e identidade dos alimentos. Têm por objetivo estabelecer condições de armazenamento, condições estruturais de edifícios, condições de equipamentos, limpeza e sanitização, controle de pragas e higiene pessoal.

Neste cenário, a análise e diagnóstico das condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos que servem refeições self-service são importantes para que sejam geradas ações de conscientização e adotadas boas práticas para estes empreendimentos. O presente trabalho descreve a análise e diagnóstico das condições higiênico-sanitárias de 13 estabelecimentos de Encantado/RS através de uma lista de verificação. Todos os estabelecimentos selecionados são do tipo self-service e servem um número considerável de pessoas todos os dias.

## **Materiais e Métodos**

---

Os estabelecimentos selecionados, com serviços de alimentos e sistema de self-service, são bastante frequentados e localizados na região central da cidade, perfazendo um total de 13 estabelecimentos credenciados na Secretaria de Saúde do município. Estes foram identificados aleatoriamente pelas letras A à M do alfabeto. Foram avaliadas as BPMs destes estabelecimentos, utilizando um instrumento de medição de qualidade, ou seja, o guia de verificação ou check-list que está pautado no Anexo I da Portaria nº. 78 de 30 de janeiro de 2009 da Secretaria da Saúde. O check-list utili-

zado constou de 149 itens avaliativos, distribuídos em verificações de vários aspectos do estabelecimento.

As verificações foram baseadas nos itens do check-list estabelecido pela legislação e cada item avaliado como “conforme”, “não conforme” ou “dispensa de avaliação” de acordo com o aspecto visual do componente observado. As avaliações coletadas foram transcritas em planilha do Microsoft Office Excel 2007 para análise dos dados.

## **Resultados e Discussões**

---

Na Figura 1 são apresentados os percentuais de conformidades dos 13 estabelecimentos vistoriados por meio da aplicação da lista de verificação. A análise dos dados mostra que os estabelecimentos A, J e B, possuem os menores percentuais de conformidades, 55,03% de atendimento aos itens propostos pela legislação 56,38% de conformidades a legislação e 57,05 % de itens de acordo com a legislação, respectivamente. Em média os estabelecimentos possuem cerca de 67,42% de adequações ao check-list da legislação. Observou-se que a maioria das não adequações se dá por problemas estruturais e de registros de documentação.

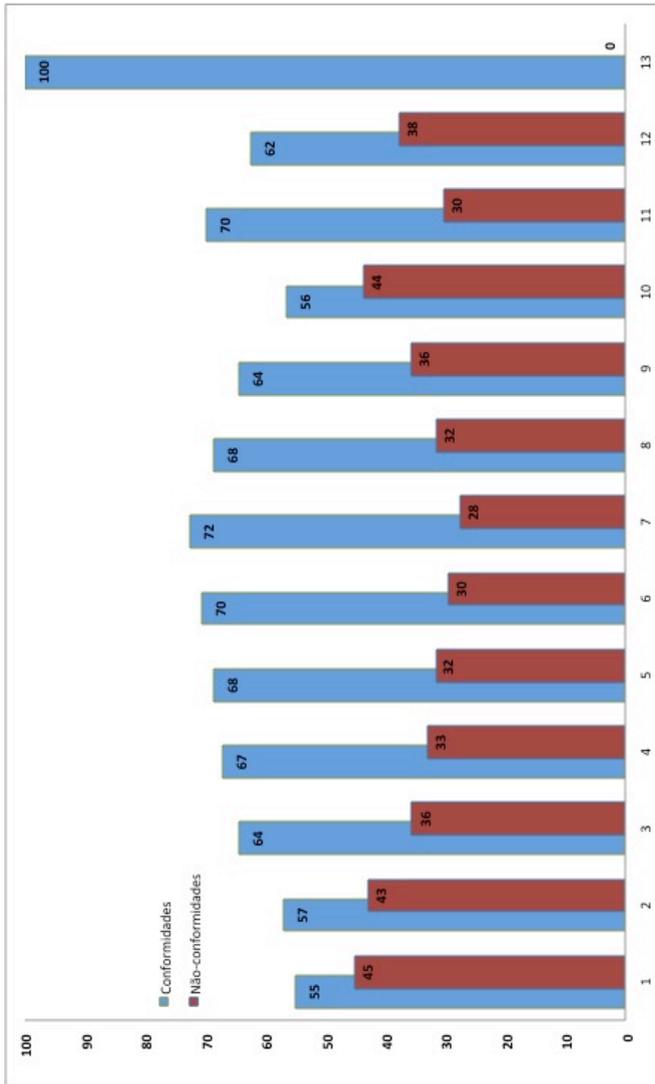


Figura 1 – Porcentagem das condições higiênicas-sanitárias (conformidades e não-conformidades) de estabelecimentos (n=13) de acordo com check-list de Boas Práticas.

Dados semelhantes foram encontrados por Girelli et al. (2015) ao avaliarem agroindústrias familiares do Vale do Taquari, observando que a questão documental das BPF é um item que necessita de maior atenção por parte dos empreendimentos que processam alimentos. Atualmente não está estabelecida por legislação uma relação considerada mínima de conformidades para um estabelecimento de serviço de alimentação ser considerado seguro, o que inviabiliza o estudo e aprofundamento de uma discussão acerca destes resultados de pesquisa. Entretanto, de modo geral, os estabelecimentos analisados apresentam em média 65% de conformidades em suas condições higiênico sanitárias para a manipulação de alimentos, fornecendo indicativos dos procedimentos e processos que merecem atenção na manipulação de alimentos destes locais. Segundo a RDC nº 275 do ano de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que regulamenta especificamente as indústrias e agroindústrias, estabelecimentos com 100 a 76% de conformidades são classificados como Grupo 1 (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2002). Os classificados como Grupo 2 são os que apresentam de 75 a 51% de conformidades e Grupo 3 são os estabelecimentos com 50 a 0% de conformidades. Assim, os serviços de alimentação de Encantado avaliados se enquadrariam no Grupo 2, mostrando necessidade de melhorias em seus processos produtivos para que haja uma maior segurança dos produtos elaborados para fornecimento aos consumidores. A exceção observada é em relação ao restaurante M, que se enquadraria no Grupo 1, uma vez que apresentou completa adequação à legislação vigente.

Na Figura 2 são apresentados os resultados das análises realizadas através dos dados coletados nos estabelecimentos para

cada requisito do check-list. Os requisitos com maior percentual de conformidades correspondem ao controle de pragas e ao abastecimento de água, apresentando 100% dos dados em acordo com a legislação, o que revela o cuidado dos gestores dos estabelecimentos no que diz respeito a estes itens, que são normalmente realizados por empresa terceirizada. O requisito sobre matérias-primas, ingredientes e embalagens apresentou 75,65% dos dados referidos na legislação. Também se destaca o requisito que trata da higienização das instalações, equipamentos e demais utensílios o qual apresentou 72,86% de conformidades. No requisito manipuladores avaliados, 72,03% de itens estão de acordo com a legislação. O armazenamento e transporte apresentaram 70,52% dos itens conformes a Portaria 78/2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009). O requisito com menor percentual foi o referente ao manejo de resíduos, que apresentou somente 33,34% de itens conformes. Uma vez que os resíduos alimentícios são classificados como não perigosos e de baixo impacto (a exceção de resíduos de óleos e gorduras, de alto impacto) a maior parte dos estabelecimentos costuma negligenciar o controle, armazenamento e disposição final dos mesmos.

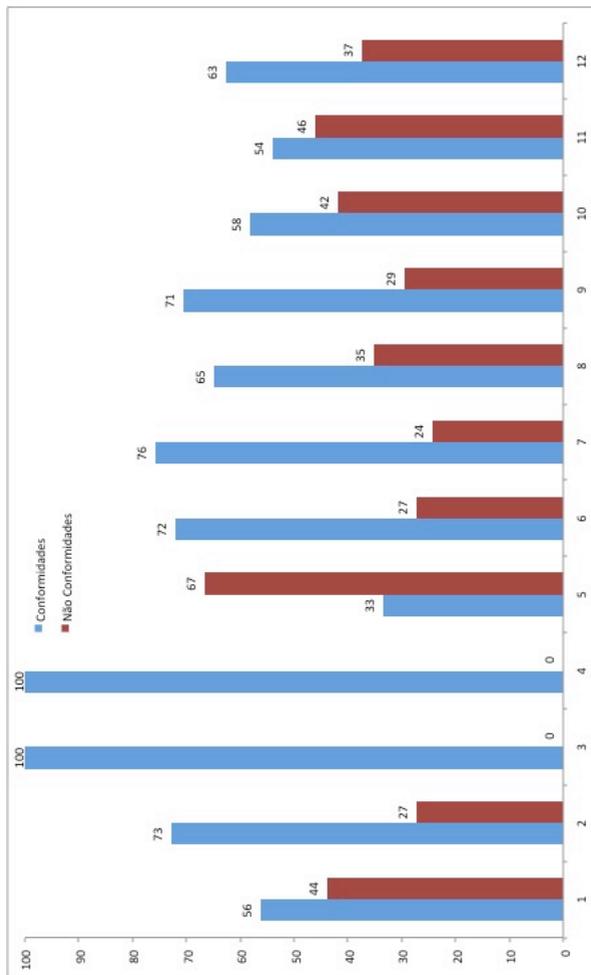


Figura 2 - Porcentagem de conformidades e inconformidades das condições higiênic-sanitárias dos estabelecimentos (n=13), classificados por requisitos no check-list. (Requisitos: 1. Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; 2. Higienezação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; 3. Controle de Pragas; 4. Abastecimento de água; 5. Manejo de Resíduos; 6. Manipuladores; 7. Matérias-primas, Ingredientes e embalagens; 8. Preparação do Alimento; 9. Armazenamento e transporte do Alimento preparado; 10. Exposição ao Consumo do Alimento preparado; 11. Documentação e Registro; 12. Responsabilidade).

Com relação ao requisito sobre edificações, instalações e equipamentos, os resultados mostram que 56% dos estabelecimentos analisados estão em conformidade com a legislação vigente. Os problemas com estruturas, paredes, utensílios foram os pontos críticos encontrados na maioria dos estabelecimentos, sendo estes de maior dificuldade de solução, uma vez que requer maior aporte financeiro para adequação. Contudo, esse é um ponto importante a ser verificado pelos empreendedores, uma vez que problemas de edificação e instalações estão ligados a contaminação cruzada de alimentos, sendo de grande importância a atenção a esses pontos. Identificou-se que somente 38% dos estabelecimentos estavam em conformidade com o item 'Superfície em contato com alimentos'. Observou-se que as superfícies apresentavam depreciações como ranhuras, descascadas e com oxidação visível. O Codex Alimentarius (ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE, 2006) descreve que as superfícies de trabalho que entrem em contato direto com os alimentos devem estar em boas condições, ser duráveis e de fácil limpeza, manutenção e desinfecção. Devem ser feitas de material liso, não absorvente e inerte aos alimentos, aos detergentes e aos desinfetantes, sob condições normais de operação.

A análise de 'Coletores de lixo nas instalações sanitárias' apresentou 15% de conformidade, pois apenas dois estabelecimentos possuíam adequações conforme a legislação. A Resolução RDC 216/2004 da ANVISA descreve que as instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antiséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antiséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados

de tampa e acionados sem contato manual (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2004).

Observou-se que 8% dos estabelecimentos possuíam luminárias adequadas na área de produção. A resolução 216/2004 (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2004) da ANVISA e a Portaria 78/2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009) da Secretaria da Saúde descrevem que a iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

Nos requisitos paredes, pisos, portas e janelas apenas um estabelecimento possuía conformidade. Estes itens encontravam-se degradados, sujos e não possuíam portas dotadas de fechamento automático e, em alguns casos, foram encontradas cortinas na área de manipulação e preparação dos alimentos. Encontrou-se também nas vistorias janelas quebradas sem telas de proteção. Na legislação vigente o piso deve ser de material de fácil higienização, liso, impermeável e lavável em adequado estado de conservação. As paredes com revestimento liso, impermeável, de cor clara, de fácil higienização, sem cortinas e adequado estado de conservação.

Segundo a RDC 216 de 2004 (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2004), as janelas e portas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a

limpeza periódica. Genta, Maurício e Matioli (2005), ao analisar restaurantes self-service em Maringá (PR), observaram problemas de infraestrutura semelhantes, ressaltando que os estabelecimentos avaliados não apresentavam telas de proteção contra entrada de pragas.

Constatou-se que alguns estabelecimentos continham tábua de corte de madeira, bem como mesas de manipulação de madeira. Estudos realizados por diversos autores e as normas do Codex Alimentarius enfatizam que devem ser evitados o uso de utensílios e equipamentos de madeira. Poerner (2009) descreve que a madeira é bastante absorvente e difícil de manter higiênica, ficando marcada, riscada e rachada durante o uso normal, o que leva ao acúmulo de bactérias prejudiciais à saúde, associadas a casos e surtos de intoxicação e contaminações cruzadas. Entre os materiais mais apropriados estão o aço inoxidável, os materiais sintéticos e os derivados de borracha.

Sobre o requisito “Higienização de Instalações, Equipamentos, Moveis e Utensílios”, observou-se que os estabelecimentos A, B contêm 59% dos itens em conformidade com a legislação vigente. O estabelecimento C contém 65% dos itens adequados a legislação.

Estes resultados se assemelham aos encontrados por Messias, Tabai e Barbosa (2007) que descreve a higienização inadequada de equipamentos e utensílios em 50,0% dos 12 locais com serviços de fast-food estudados no município do Rio de Janeiro. Santos et al. (2010), em avaliação realizada em 5 restaurantes do Município do Rio de Janeiro em 2007 e 2008, constatou que a higienização de instalações, móveis e utensílios, em 100% dos estabelecimentos não é realizada por funcionário específico, capacitado para esta função. Estas atividades normalmente são realizadas por manipuladores, onde as operações de limpeza acontecem antes e depois dos

horários de preparo dos alimentos, podendo acarretar em contaminação dos mesmos.

Quanto à higienização dos panos utilizados para a limpeza da superfície, um questionamento específico foi realizado informalmente nos estabelecimentos. Os proprietários informaram que o procedimento era realizado em suas residências e que se baseava na imersão no hipoclorito de sódio por um período de tempo não específico. Este procedimento contraria a legislação que diz que os panos devem permanecer por 15 minutos em imersão de água e hipoclorito de sódio na concentração de 200ppm/litro (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Quanto à higienização de esponjas de limpeza, 92% dos estabelecimentos não realizavam a desinfecção por fervura por no mínimo 15 minutos.

Nos casos que envolvem autodisciplina dos colaboradores, Akutsu et al. (2005) observaram que a educação e treinamento dos manipuladores são limitantes para a prevenção maioria das doenças veiculadas aos alimentos, indicando a necessidade de manutenção periódica de capacitação dos funcionários na área de Boas Práticas de Manipulação de alimentos.

Quanto ao requisito 'Controle integrado de pragas', foi constatado que todos os estabelecimentos avaliados o fazem através de empresa especializada e com responsável técnico com registro em arquivo da vigilância sanitária, sendo renovado a cada 6 meses o relatório. A visita do responsável técnico é feita mensalmente e se necessário é refeita a aplicação de produto inspecionado pelos órgãos competentes.

O requisito abastecimento de água é feito pela empresa Cor-san. Segundo laudos apresentados pela empresa a água é distribuída em nível potável e, portanto, adequada para manipulação de alimentos. Porém a mesma não se responsabiliza pelos encana-

mentos dos estabelecimentos, nos quais se deveria realizar análises periódicas e controle. Além disso, deveriam possuir reservatório de água, seguindo os requisitos da legislação, para o caso de falta de abastecimento por parte da via pública.

O requisito que diz respeito ao manejo de resíduos, apresentou a menor porcentagem de conformidades, apenas 33%, provavelmente por possuir, proporcionalmente, menos itens de verificação. Neste requisito, apenas um estabelecimento possuía lixeiras dotadas de tampa, acionadas sem contato manual, identificados, íntegros, sacos plásticos e em número suficiente.

Quanto ao requisito manipuladores, o restaurante J apresentou 53,3% de não conformidade com a legislação vigente. Todos os estabelecimentos, exceto o M, não realizam controle da saúde dos manipuladores com registro de acordo com a legislação vigente. Somente realizam exame admissional obrigatório. As observações ainda mostraram que 46% dos estabelecimentos não utilizam uniformes de cor clara. Messias, Tabai e Barbosa (2007) constatou a ausência da troca diária do uniforme e a utilização de uniformes mal conservados e de cor escura, em 50,0% das lanchonetes do tipo fast food analisadas no Rio de Janeiro. Ramos, Cunha e Schimdt (2005), realizaram um estudo com o objetivo de definir quais as irregularidades mais comuns em indústrias de panificação na cidade de São José do Campos/SP e encontraram que os manipuladores de alimentos utilizavam uniformes de cor escura e em mal estado de conservação.

Segundo Portaria 78 de 2009 da Secretaria da Saúde os uniformes devem ser:

[...Uniforme dos manipuladores de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme com mangas

curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões ou com botões protegidos, calças compridas, calçados fechados), exclusivo à área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente. (RIO GRANDE DO SUL, 2009, documento eletrônico)

A observação do requisito que trata das matérias-primas, embalagens e ingredientes constata que a porcentagem média de não conformidade é de 25%. O estabelecimento M possui registro com medições de temperaturas por termômetros, controle e manutenção de refrigeradores, para o recebimento e armazenamento das matérias-primas, ingredientes e embalagens e também utiliza o sistema “just in time” para o consumo. Os demais estabelecimentos informam que realizavam checagem da temperatura no recebimento e armazenamento de produtos congelados e resfriados, porém não possuíam registro de medições e nem de controle das temperaturas e nem aparelho adequado para a realização do procedimento.

O requisito que trata da ‘Preparação do alimento por estabelecimento’ apresentou porcentagem média de 35% de não conformidades. Souza et al. (2009) em estudo realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hoteleira da cidade de Timóteo, MG contou que o percentual de adequação deste item foi de 85%, resultado satisfatório onde as não conformidades de 15% foram falta de controle da temperatura das matérias-primas no recebimento e armazenamento, e falta de identificação nos itens a serem congelados. O descongelamento do alimento é um fator de risco a contaminação, pois na maioria dos estabelecimentos em estudo o fazem em temperatura ambiente. Segundo Cardoso, Souza e Santos (2005), o descongelamento deve ser realizado de maneira segura utilizando câmaras ou geladeiras a 4°C ou forno de micro-ondas. De modo contrário ao recomendado, em pesquisa realizada em cantinas na Uni-

versidade Federal da Bahia, 65% do descongelamento de carnes era realizado à temperatura ambiente e em 25% havia o uso de água parada, constituindo procedimentos inadequados, uma vez que oferecem condições propícias à multiplicação de micro-organismos. Apenas 20% dos estabelecimentos realizavam o descongelamento em geladeira.

Não foi apresentado registro de controle de temperatura de óleos de frituras. Segundo preconiza a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2004), a temperatura de usos em fritura não deve ultrapassar os 180 °C. Para preparações fritas, a substituição do óleo é realizada após alteração físico-química ou sensorial.

Constatou-se que 92% dos estabelecimentos não estão em conformidade ao exposto na Portaria 78/2009 – secretaria da saúde/RS quanto a guarda de amostras:

Guarda de amostras (100g/100mL) de todos os alimentos preparados, incluindo bebidas (100mL), em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5°C, em cozinhas industriais, hotéis, escolas, instituições de longa permanência para idosos e estabelecimentos de educação infantil e demais estabelecimentos à critério da autoridade sanitária (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

As matérias-primas e produtos acabados devem ser armazenados e transportados segundo as boas práticas, de forma a impedir a contaminação e/ou a proliferação de micro-organismos e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem. Durante o armazenamento deve ser exercida uma inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam expedidos alimentos aptos para o consumo humano e sejam cumpridas as

especificações de rótulo quanto às condições e transporte, quando existam (BRASIL, 1997). Os itens com inadequações se referem ao armazenamento de alimento preparado, como as saladas acondicionadas a temperatura ambiente e sem nenhum tipo de proteção contra contaminantes. Não foram encontrados registros de controle de temperatura ao alimento preparado para manter a qualidade higiênico-sanitária até o seu consumo.

As áreas de exposição ou consumação dos alimentos não apresentaram inadequações, pois todas se encontravam adequadas quanto as condições higiênico-sanitárias. Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados. A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, devem ser reservados e os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

A Figura 2 apresenta os percentuais encontrados quanto aos itens avaliados no check-list. Todos os estabelecimentos, com exceção dos estabelecimentos C e M, respectivamente 67% e 100% de itens conformes apresentaram somente 55,66% dos itens de acordo com a legislação vigente (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2004). Em 92% dos estabelecimentos não foram encontrados meios de antissepsia para as mãos e os manipuladores não utilizavam luvas. Não foram apresentados registros da temperatura dos equipamentos de exposição em todos os estabelecimentos avaliados.

Na questão documental que corresponde a 46% de não conformidade a legislação, os responsáveis confundiam Manual de Boas Práticas com Curso de Boas Práticas. Nenhum dos estabeleci-

mentos, exceto o M que possui cópia do Manual no arquivo da vigilância sanitária, apresentaram o Manual nem os Procedimentos Operacionais Padrão (POP). A presença de manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão foi diretamente relacionada com melhores condições de fabricação de alimentos em agroindústrias no Vale do Taquari (RS) (GIRELLI et al., 2015). Resultados similares foram encontrados por Girelli et al. (2015) ao avaliar este quesito em agroindústrias familiares na região do Vale do Taquari, pontuando a necessidade de assistência técnica qualificada nos estabelecimentos de produção de alimentos com a finalidade de alavancar melhores condições higiênico sanitárias na preparação de alimentos.

## Conclusão

---

De acordo com o check-list aplicado para verificação das condições higiênico-sanitárias, 85% dos estabelecimentos apresentaram não conformidades superiores a 25%. Também pode-se afirmar que os problemas com edificação, higienização, manejo de resíduos e manipuladores são os que apresentaram maiores índices de não conformidades. Esses estabelecimentos necessitam adequar-se à Portaria nº 78/2009 visando à qualidade de seus produtos e a saúde dos consumidores, garantindo assim maior credibilidade no mercado. Estas melhorias poderiam se dar a partir de incentivo do próprio município, por meio de campanhas e estímulo a ações e projetos de adequações dos locais de manipulação de alimento.

Outras ações através de parcerias com Instituições de Ensino Superior para agregar conhecimento provenientes de treinamentos, cursos, capacitação em higienização, limpeza e sanitização de

alimentos, equipamentos e utensílios para os colaboradores dos estabelecimentos, poderiam minimizar e auxiliar a compreensão e adequação das práticas, diminuindo as não conformidades e consequentemente a redução de riscos de DTAs por alimentos contaminados.

## **Agradecimentos**

---

Aos proprietários dos estabelecimentos que permitiram a realização da pesquisa, à UERGS pela oportunidade.

## **Referências**

---

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução da diretoria colegiada nº 216 de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: < [goo.gl/dOKbvk](http://goo.gl/dOKbvk)> Acesso em: 05 abr. 2016

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **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. Disponível em: < <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5125403/4132350/ResoluuoRDC27521.10.2002.pdf> > Acesso em: 05 abr. 2016.

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, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997**. Aprovar o Regulamento Técnico; "Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos".

Disponível em: <

[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1997/prt0326\\_30\\_07\\_1997.html](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1997/prt0326_30_07_1997.html)> Acesso em: 15 set. 2016.

CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E. V. A.; SANTOS, P. Q. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 5, p. 669-680, 2005.

GENTA, T.M.S.; MAURÍCIO, A.A.; MATIOLI, G. Avaliação de Boas Práticas através de check-list aplicado a restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. **Acta Science, Health Science**, Maringá, v. 27, n.2, p.151-156, 2005.

GIRELLI, A. et al. Análise da Aplicação das Boas Práticas de Fabricação nas Agroindústrias Familiares do Arranjo Produtivo Local do Vale do Taquari. **Revista Eletrônica Científica da Uergs**, Porto Alegre, v.1, n.1, p.50-57, dez. 2015

MESSIAS, G.M.; TABAI, K.C.; BARBOSA, C.G. Condições Higiênicas-Sanitárias: Situação das Lanchonetes do tipo *Fast Food* do Rio de Janeiro, RJ. **Revista Universidade Rural, Série Ciências da Vida**, Rio de Janeiro, v. 27 n.1, p. 48-58, jan./jun., 2007

OLIVEIRA, A.B.A. et al. Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. **Revista do Hospital de Clínicas de Porto Alegre**, Porto Alegre, v.3, n.3, p.279-285, 2010.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Codex Alimentarius**: Higiene dos Alimentos – Textos Básicos. Brasília: OPAS, 2006. 64 p.

POERNER, N. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em serviços de alimentação. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v.68, n.3, p.399-405,2009.

RAMOS, R.Z.; CUNHA, M.G.A.; SCHIMDT,V. Boas práticas de fabricação: relato de caso. **Revista Higiene Alimentar**, v.19, n.137, p.34-38, nov./dez. 2005.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. **Portaria nº 78 de 2009**. Aprova a Lista de verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para serviços de Alimentação e dá outras providências. Diário Oficial [do] Estado do Rio Grande do Sul, Poder Executivo, Porto Alegre, 30 jan. de 2009.