

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DOS ALIMENTOS**

**AVALIAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS DE BOAS
PRÁTICAS NA ÁREA DE ALIMENTOS E BEBIDAS EM
HOTÉIS**

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Ana Lúcia Serafim

**Santa Maria, RS, Brasil
2010**

AVALIAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS DE BOAS PRÁTICAS NA ÁREA DE ALIMENTOS E BEBIDAS EM HOTÉIS

Ana Lúcia Serafim

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Área de Concentração em Ciência e Tecnologia de Alimentos, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do grau de **Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos**.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Luisa Helena Rychecki Hecktheuer

Santa Maria, RS, Brasil
2010

S481a Serafim, Ana Lúcia

Avaliação dos procedimentos de boas práticas na área de alimentos e bebidas em hotéis / por Ana Lúcia Serafim. – 2010.

67 f. ; il. ; 30 cm

Orientador: Luisa Helena Rychecki Hecktheuer

Dissertação (mestrado) – Universidade Federal de Santa Maria, Centro de Ciências Rurais, Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, RS, 2010.

1 .Tecnologia de Alimentos 2. Boas práticas de manipulação 3. Lista de verificação 4. Legislação sanitária 5. Saneamento de hotéis I. Hecktheuer, Luisa Helena Rychecki.

CDU 664

Ficha catalográfica elaborada por
Denise Barbosa dos Santos – CRB 10/1756
Biblioteca Central UFSM

© 2010

Todos os direitos autorais reservados a Ana Lúcia Serafim. A reprodução de partes ou do todo deste trabalho só poderá ser feita mediante a citação da fonte.

Endereço: Rua Ernani Schirmer, 530, Santa Maria, RS, 97065-130

Fone/Fax (0xx) 55 3211 2049; End. Eletr: annanutricao@gmail.com

**Universidade Federal de Santa Maria
Centro de Ciências Rurais
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia dos
Alimentos**

A Comissão Examinadora, abaixo assinada,
aprova a Dissertação de Mestrado

**AVALIAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS DE BOAS PRÁTICAS NA ÁREA
DE ALIMENTOS E BEBIDAS EM HOTÉIS**

elaborada por
Ana Lúcia Serafim

como requisito parcial para obtenção do grau de
Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos

Comissão Examinadora

**Luisa Helena Rychecki Hecktheuer, Dr^a.
(Presidente/Orientador)**

Eneo Alves Silva Jr., Dr. (CDL, Pró-Alimento)

Leadir Lucy Martins Fries, PhD. (UFSM)

Santa Maria, 3 de dezembro de 2010.

Dedico este trabalho a minha mãe, Selene Serafim,
exemplo de mulher e mãe, a quem tanto admiro,
amo e respeito.

AGRADECIMENTOS

A Deus, por eu estar aqui e vencer mais essa etapa da minha vida.

A meus pais, Selene Serafim e Renato Serafim, pela vida, pela formação de meu caráter e educação, pelo apoio e estímulo incondicional, mas também pela ajuda financeira que foi indispensável para realização deste projeto.

Ao meu esposo, Astor Specht, pelo seu amor, apoio em todos os momentos dessa caminhada, estímulo em seguir em frente e nunca desistir dos meus sonhos, compreensão por minha ausência, afinal foram inúmeras noites e finais de semana em frente ao computador. Obrigada por sua paciência. Te amo muito.

A minha orientadora, Prof^a. Luisa Hecktheuer, pela amizade, paciência, compreensão e carinho que sempre me acolheu, pelo seu exemplo de profissional e de ética e por sua dedicação. Sempre disposta a atender meu chamado.

A minha amiga Ana Lúcia Saccol, que 'plantou a sementinha' da qualidade de alimentos e que sempre foi um exemplo no qual me espelhei. Obrigada por seu carinho e palavras de estímulo e apoio. Sua ajuda foi fundamental.

Ao Prof. Dr. Eneo Alves Silva Jr., por prontamente aceitar meu convite de fazer parte de minha banca examinadora, por sua amizade e por compartilhar seus conhecimentos e experiências.

A Prof^a. Leadir Fries, por aceitar o convite de fazer parte de minha banca examinadora e por sempre me receber com sorriso e palavras de carinho.

A Prof^a. Gilberti Lopes por aceitar o convite de fazer parte de minha banca examinadora.

As amigas Lize Stangarlin e Bárbara Deon, pelo carinho de suas palavras e por compartilharem conhecimentos para nosso crescimento profissional. Em especial à Lize, por me auxiliar neste trabalho, obrigada pelas ótimas considerações.

A amiga Mara Da Cas, que me proporcionou a experiência na área de qualidade de alimentos no início de minha carreira, base para este trabalho.

A amiga e professora de inglês, Clarice Ligório, por sempre me apoiar e auxiliar nessa caminhada. Pelos muitos e muitos *papers* e *abstracts* lidos em conjunto. Obrigada pela paciência, pelo carinho e pelos dias de descanso em sua casa, que foram providenciais.

A tia Vania Cóser e família pelo empréstimo do apartamento em Porto Alegre, fundamental na aplicação do projeto. Obrigada pela acolhida.

A minha madrinha Ana Lúcia Bonotto pelo apoio.

Meu reconhecimento e carinho sincero.

Ao Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos da Universidade Federal de Santa Maria, seus professores e funcionários, por auxiliarem no meu crescimento profissional.

À Capes, pela bolsa a mim concedida.

A todas empresas que participaram e tornaram possível a coleta de dados para realização deste projeto. Em especial aos gerentes e encarregados do setor de alimentos e bebidas que me receberam com muita atenção, esmerados em fornecer dados que pudessem auxiliar no desenvolvimento do projeto.

À Associação Brasileira da Indústria de Hotéis do Rio Grande do Sul, em especial o Sr. José Justo, por acreditar em meu trabalho, por sua atenção e por proporcionar o contato junto aos associados.

Aos secretários Lia Cidade e Carlos Bianchini, por sempre serem solícitos.

As colegas Eliane M. de Carli e Fernanda Petry, pela nossa amizade. Aos demais colegas pelo convívio e por compartilhar suas experiências.

A todos que acreditaram em meu trabalho e que de alguma forma contribuíram para a sua concretização, muito obrigada.

"Podemos escolher o que semear,
mas somos obrigados a colher aquilo que plantamos".

(Provérbio chinês)

RESUMO

Dissertação de Mestrado
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos
Universidade Federal de Santa Maria

AVALIAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS DE BOAS PRÁTICAS NA ÁREA DE ALIMENTOS E BEBIDAS EM HOTÉIS

AUTORA: ANA LÚCIA SERAFIM

ORIENTADORA: LUISA HELENA RYCHECKI HECKTHEUER

Data e Local da Defesa: Santa Maria, 3 de dezembro de 2010.

A indústria de hotéis vem crescendo ao longo dos anos devido ao aumento do turismo em nível mundial. Dentro deste setor, a alimentação é uma característica, pois o conceito de hospedagem é inevitavelmente ligado a alimentação. Entretanto há uma preocupação de que não basta somente fornecer uma alimentação para os hóspedes, mas é necessário entregar-lhes um alimento seguro do ponto de vista higiênico-sanitário, em conformidade com a legislação vigente. O objetivo do presente trabalho foi verificar os procedimentos de Boas Práticas na área de Alimentos e Bebidas (produção de refeições), em hotéis do Rio Grande do Sul, inseridos no contexto da Copa do Mundo de Futebol FIFA de 2014, bem como verificar as características dos mesmos. De agosto a outubro de 2010, em uma amostra de 12 hotéis de Porto Alegre-RS, foi aplicado um formulário com perguntas abertas e fechadas sobre as características do hotel e do respondente. Realizou-se um diagnóstico higiênico-sanitário baseado na legislação vigente através de avaliação visual e análise dos procedimentos adotados. Constatou-se que nenhum dos hotéis possuía a presença de um responsável técnico capacitado. Há um desconhecimento por parte dos responsáveis acerca da legislação higiênico-sanitária de alimentos, tanto na esfera federal quanto estadual, e os hotéis não possuem Boas Práticas implantadas. A percentagem de adequação higiênico-sanitária geral, da área de Alimentos e Bebidas dos hotéis, foi classificada como nível aceitável e insatisfatório. Através dos resultados, sugere-se que os estabelecimentos busquem atingir melhorias, para que a saúde do hóspede e a imagem do estabelecimento não sejam comprometidas.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação; Lista de Verificação; Legislação Sanitária; Saneamento de Hotéis

ABSTRACT

Master Dissertation
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos
Universidade Federal de Santa Maria

EVALUATION OF GOOD PRACTICE IN THE AREA OF FOOD AND DRINKS IN HOTELS

AUTHOR: ANA LÚCIA SERAFIM

ADVISER: LUISA HELENA RYCHECKI HECKTHEUER

Date and place of defense: Santa Maria, December 3rd, 2010.

The hotel industry has grown over the years due to increased tourism in worldwide. In this sector, feeding is a characteristic, because the concept of hosting is inevitably linked to food. But one concern is that not enough provide food to the guests, is necessary give them a food safe from the point of view of sanitary, in accordance with the current legislation. The aim of this study was to verified the procedures for Good Practices in the areas of food and drink (production of meals) in hotels, in Rio Grande do Sul within the context of the FIFA World Cup 2014, as well as check the sample characteristics. From August to October 2010 in a sample of 12 hotels in Porto Alegre, was applied to a form with open and closed questions about the characteristics of the hotels and the respondents. Was realized a hygienic sanitary diagnosis based on the current legislation through visual evaluation and analysis the adopted procedures. It was found that none of the hotels have the presence of a responsible trained technician. There is a lack of knowledge on the part of the responsible about the hygienic sanitary legislation of food, both at federal as state levels, and the hotels do not have implemented good practices. The percentage of general sanitary adequation, of the areas of food and drink in hotels, was classified as level acceptable and insatisfactory. Through the results, it is suggested that establishments seek to achieve improvements, for that the health of the guest and the image of the establishment are not compromised.

Keywords: Good Manipulation Practices; Checklist; Legislation, Health; Hotel Sanitation

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Percentagem de adequação higiênico-sanitária geral, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.	29
Figura 2 – Percentagem de adequação no item edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.	30
Figura 3 – Percentagem de adequação no item higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.	33
Figura 4 – Percentagem de adequação no item controle integrado de pragas, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.	34
Figura 5 – Percentagem de adequação no item abastecimento de água, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.	35
Figura 6 – Percentagem de adequação no item manipuladores, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.	37
Figura 7 – Percentagem de adequação no item matérias-primas, ingredientes e embalagens, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.	39
Figura 8 – Percentagem de adequação no item preparação do alimento, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.	41
Figura 9 – Percentagem de adequação no item armazenamento e transporte do alimento preparado, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.	43
Figura 10 – Percentagem de adequação no item exposição ao consumo do alimento preparado, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.	44

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Características dos hotéis de Porto Alegre – RS participantes do projeto de avaliação dos procedimentos de Boas Práticas na área de Alimentos e Bebidas, ago./out. 2010.....	25
Tabela 2 – Conhecimento dos responsáveis dos hotéis de Porto Alegre – RS em relação ao cargo na empresa, área de formação e conhecimento da Legislação Higiênico-sanitária vigente em nível federal e estadual, ago./out. 2010.	26
Tabela 3 – Percepção dos responsáveis pelos estabelecimentos e/ou setor de Alimentos e Bebidas dos hotéis de Porto Alegre – RS, em relação às Boas Práticas e análise da pesquisadora, ago./out. 2010.....	27

LISTA DE APÊNDICES

Apêndice A – Termo de consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).....	56
Apêndice B – Formulário para conhecimento do estabelecimento.....	58

LISTA DE ANEXOS

Anexo A – Portaria nº. 78/2009, Secretaria de Saúde do Rio Grande do Sul	61
Anexo B – Exemplo de plano de ação.....	67

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	13
2	REVISÃO DE LITERATURA	15
3	METODOLOGIA	22
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO	24
4.1	Características dos estabelecimentos.....	24
4.2	Aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação	28
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	47
6	SUGESTÕES PARA O SETOR HOTELEIRO	48
	REFERÊNCIAS	49
	APÊNDICES	55
	ANEXOS	60

1 INTRODUÇÃO

O turismo vem apresentando resultados positivos nos últimos anos, no panorama mundial, e a atividade está se consolidando no Brasil como um importante vetor de desenvolvimento socioeconômico. Nesse cenário, a realização da Copa do Mundo de Futebol *Fédération Internationale de Football Association* (FIFA), em 2014, e dos Jogos Olímpicos, no Rio de Janeiro, em 2016, constituem oportunidades para o turismo nacional e para a imagem do Brasil no exterior. Esses eventos impõem desafios importantes a serem enfrentados, a fim de que os investimentos públicos e privados consolidem um legado para toda a população (BRASIL, 2010a).

Esses megaeventos, devido a enorme exposição do país na mídia, promovem oportunidades de promoção do país como destino turístico, o que muitos anos de campanhas publicitárias em todo o mundo não seriam capazes de oferecer. Espera-se, com esses megaeventos, a obtenção de reflexos e benefícios em diversos setores da economia e da sociedade, tanto transitórios ou duradouros como diretos ou indiretos (BRASIL, 2010b).

É importante que a exposição do País na mídia seja repercutida da forma mais positiva possível, pois podem ser responsáveis por manchar a imagem do País frente aos turistas.

Tendo em vista a expansão do turismo, o que ocorre atualmente e a previsão para os próximos anos, cresce a preocupação com o fornecimento de refeições, tanto em qualidade sensorial quanto em qualidade higiênico-sanitária. Principalmente no segmento hoteleiro, pois o conceito de hospedagem sempre esteve ligado à alimentação e os turistas comumente encontram-se fora de suas rotinas alimentares, tornando-se, assim, alvos vulneráveis das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).

As DTAs são relacionadas ao consumo de alimentos contaminados com micro-organismos patogênicos, perigos químicos ou físicos (SILVA JR., 2008).

A cada ano, alimentos impróprios para o consumo humano causam DTAs em pelo menos um terço da população mundial. A partir de técnicas simples de prevenção, poderia se reduzir significativamente essa morbidade, que pode ser associada com doenças graves e mortes (PANALIMENTOS, 2008).

As DTAs não causam apenas problemas à saúde do consumidor, mas também são responsáveis por depreciar o nome da empresa frente à sociedade e, no caso de um evento com repercussão internacional, pode também prejudicar a imagem do país, no caso de um surto em grande proporção.

Considerando-se a importância do fornecimento de refeições seguras à saúde do consumidor, ressalta-se que existem legislações vigentes no país que obrigam os estabelecimentos a implantarem Boas Práticas, porém essa exigência não é seguida por todos os estabelecimentos. Assim, os que cumprirem terão a segurança do alimento e, conseqüentemente, vantagens competitivas frente aos clientes que estão cada vez mais exigentes.

Apesar da importância das condições higiênico-sanitárias e da implantação de Boas Práticas na área de Alimentos e Bebidas (A&B) em hotéis, são necessários mais estudos nesse setor, pois as pesquisas realizadas nesse segmento são escassas e o tema é pouco encontrado em periódicos científicos.

Tendo em vista o exposto, o objetivo, neste estudo, foi avaliar os procedimentos de Boas Práticas da área de A&B (produção de refeições) de hotéis do Rio Grande do Sul inseridos no contexto da Copa do Mundo de Futebol FIFA de 2014, bem como caracterizar os hotéis e recomendar melhorias das não conformidades encontradas na avaliação.

2 REVISÃO DE LITERATURA

Nos últimos anos, uma verdadeira revolução vem acontecendo na indústria brasileira de hotéis (BOJAR, 2003). O principal desafio da gestão hoteleira na moderna indústria da hospitalidade está em prestar serviço de qualidade aos turistas e mantê-los satisfeitos (KUO, 2009).

Na atividade hoteleira, a qualidade precisa estar associada a todos os procedimentos, pois, é importante que os setores e as pessoas neles envolvidos tenham como objetivo a qualidade total para a completa satisfação do cliente (SANTOS, 2004).

Segundo Castelli (2003), a higiene deve estar presente em todos ambientes do hotel, sendo que a área de produção de alimentos requer um cuidado especial por interferir na saúde dos hóspedes. Essa questão é particularmente importante para garantir ao hóspede uma alimentação segura sob o ponto de vista higiênico-sanitário e para promover a manutenção da saúde. Todas as etapas que envolvem a produção de refeições devem ter atenção especial, desde a escolha do fornecedor, a recepção dos produtos, o armazenamento, o preparo, a manutenção e distribuição corretas (SANTOS, 2004).

Segundo Silva Jr. (2008), a finalidade de um serviço de alimentação não é simplesmente alimentar o homem, mas “bem alimentar o homem”. E bem alimentar não é somente oferecer uma comida gostosa, mas também uma comida segura do ponto de vista higiênico-sanitário.

Esse fato torna mais complexo o sistema de segurança dos alimentos na área de A&B de hotéis. Alguns estabelecimentos apostam na gastronomia como diferencial, visto que muitos não servem apenas café da manhã, mas também almoço, jantar e *coffee break*. Logo, a questão da segurança dos alimentos é uma questão estratégica, pois, se falhar, o estabelecimento corre sérios riscos frente a seus clientes (GALLE, 2004).

Segundo o Ministério do Turismo, um bom indicador da qualidade do atendimento dos hotéis brasileiros consiste no aumento no número de turistas que vêm ao Brasil. O número de entradas no País cresceu 100% em cinco anos, e continua a crescer (BRASIL, 2009).

Com a realização da Copa do Mundo de Futebol FIFA de 2014, o crescimento do turismo no Brasil será significativo, gerando oportunidades no turismo nacional e para a imagem do Brasil no exterior. O sucesso da receptividade dos turistas nessa ocasião impõem desafios importantes a serem enfrentados para que, mesmo após o evento, o País continue a trazer turistas. A expectativa do Ministério do Turismo é que o turismo cresça nos cinco anos que precedem o evento, como ocorreu com outros países sede do evento (BRASIL, 2010b).

A Copa do Mundo de Futebol FIFA de 2014 deve ser encarada como uma oportunidade de mobilização ímpar para realização de projetos que, por diversos motivos, não obtinham a prioridade devida, pois por intermédio do prazo definido para a realização do evento, será necessário antecipar projetos e ações em prol de uma ótima execução (BRASIL, 2010b).

Assim como os meios de hospedagem, os estabelecimentos de alimentação, bebidas e similares têm papel fundamental na composição da cadeia produtiva do turismo e são considerados, entre outros, fatores críticos de sucesso para a Copa do Mundo de Futebol FIFA de 2014 (BRASIL, 2010b).

Vale destacar que os restaurantes não se limitam ao fornecimento de alimentação, mas são responsáveis pela promoção de experiências significativas para os turistas e funcionam como agentes promotores de interação entre os visitantes e a cultura local, realidade mais evidenciada nos estabelecimentos especializados em culinária típica ou regional (BRASIL, 2010b).

Por a alimentação ser um item diretamente relacionado ao cotidiano do turista, os prestadores desse serviço devem estar cientes sobre os procedimentos de manipulação segura de alimentos e adotá-los, garantindo ao visitante uma experiência positiva. Independentemente do porte, da localização, ou mesmo do seu grau de formalização, é fundamental que o alimento servido esteja em condições adequadas para o consumo (BRASIL, 2010b).

Devido a mudanças de comportamento da população mundial, um número maior de pessoas faz suas refeições fora de casa, preparadas em restaurantes, cantinas, *fast-food*, e até por vendedores ambulantes de alimentos. Em muitos países, o crescimento desses estabelecimentos produtores de refeições não foi acompanhado por uma educação eficaz da segurança de alimentos. Medidas anti-higiênicas na preparação de alimentos propiciam a contaminação, a multiplicação ou

a sobrevivência de patógenos de origem alimentar (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2002).

As DTAs são uma ameaça considerável para a saúde humana e para a economia dos indivíduos, famílias e países. O seu controle exige um esforço concentrado por parte dos governos, da indústria de alimentos e dos consumidores (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2002).

Silva Jr. (2008) ressalta que as DTAs são ocorrências clínicas relacionadas ao consumo de alimentos que possam estar contaminados com perigos biológicos, químicos ou físicos.

Como parte de uma campanha de educação da segurança de alimentos, em nível mundial, a *World Health Organization* publicou os 5 Pontos-Chave para uma Alimentação Segura e um guia sobre alimentação segura para os viajantes. Os 5 Pontos-Chave constam de explicações dos princípios fundamentais de segurança de alimentos: manter a higiene, separar alimentos crus dos cozidos, cozinhar muito bem os alimentos, manter os alimentos em temperatura segura, usar água tratada e ingredientes seguros (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2007).

Algumas DTAs devem-se à contaminação por meio dos manipuladores, os quais podem eliminar micro-organismos patogênicos sem, contudo, apresentar sintomas de doença, comprometendo os alimentos por hábitos inadequados de higiene (manipulação dos alimentos com mãos não higienizadas, hábitos precários de higiene pessoal, entre outros), ou, até, comprometendo os alimentos a partir de práticas inadequadas, por desinformação ou revolta (PANETTA, 1998).

A preparação higiênica do alimento e a educação dos manipuladores são linhas cruciais de defesa na prevenção da maioria das DTAs e incluem a formação e a sensibilização dos manipuladores sobre as técnicas adequadas, correção nas falhas de higiene pessoal, avaliação da saúde dos colaboradores, implementação e realização de Boas Práticas de manipulação, além de supervisão constante (CAMPOS et al., 2009).

A qualidade do alimento oferecido à população sempre foi uma preocupação do governo brasileiro no que diz respeito a legislações de alimentos. Essa preocupação pode ser observada a partir da publicação, em 27 de fevereiro de 1967, do Decreto Lei nº. 209 que instituiu o Código Brasileiro de Alimentos, revogado posteriormente pelo Decreto Lei nº. 986/1969 (BRASIL, 1967, 1969). Ambos os decretos, em seu artigo 1º, preconizam que a defesa e a proteção da

saúde individual e coletiva, relativo a alimentos, desde a sua obtenção até o seu consumo, devem ser reguladas, em todo o território brasileiro, pelas disposições dos Códigos (BRASIL, 1967, 1969).

Em 26 de novembro de 1993, foi publicada a Portaria do Ministério da Saúde nº. 1.428, cujo conteúdo direciona e define os procedimentos de controle higiênico-sanitário de alimentos. O objetivo dessa Portaria foi estabelecer as orientações necessárias que permitiram executar as atividades de inspeção higiênico-sanitária, de forma a avaliar as Boas Práticas para a obtenção de padrões de identidade e qualidade de produtos e serviços na área de alimentos com vistas à proteção da saúde da população (BRASIL, 1993).

Em 30 de julho de 1997, foi publicada a Portaria do Ministério da Saúde nº. 326, que aprovou o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos (BRASIL, 1997).

Em 21 de outubro de 2002, foi publicada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) a Resolução – RDC nº. 275, que dispõem sobre o regulamento técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Ela apresentou uma lista de verificação de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos (BRASIL, 2002).

No âmbito de serviços de alimentação, em 15 de setembro de 2004, a Anvisa publicou a Resolução – RDC nº 216. Essa consta que todo Serviço de Alimentação deve ter um manual de Boas Práticas, documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo: os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e a garantia de qualidade do alimento preparado. Nessa mesma legislação, consta que todas as pessoas que trabalham na produção e distribuição de alimentos devem conhecer o manual de Boas Práticas e saber como aplicá-lo e, desde então, as Boas Práticas devem ser colocadas em prática em todos os serviços de alimentação (BRASIL, 2004).

A RDC nº. 216 também preconiza que todos os responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos devem ser submetidos a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares, DTAs, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas (BRASIL, 2004).

De acordo com a Resolução RDC nº. 216, os órgãos de vigilância sanitária dos estados e municípios podem complementar os requisitos para atender as necessidades locais, sem infringir a regulamentação federal (BRASIL, 2004).

Visando promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos Serviços de Alimentação e objetivando a proteção e a saúde da população, a Secretaria de Saúde do Rio Grande do Sul publicou a Portaria nº. 78, em 28 de janeiro de 2009, que aprova a lista de verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e, também, normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

A Portaria nº. 78 regulamenta que todo responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos (responsável técnico, proprietário ou colaborador designado) deve ser submetido a curso de capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e atualização no mínimo anual. Esse responsável deve promover treinamentos, no mínimo, anuais em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e DTAs para a equipe de manipuladores de alimentos sob sua responsabilidade (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Em 21 de junho de 2010, preocupada com a disseminação do Vírus H1N1 na área de exposição do alimento preparado, a Secretaria de Saúde do Rio Grande do Sul lançou a Portaria nº. 325/2010 (RIO GRANDE DO SUL, 2010), que serve de complemento da Portaria nº. 78/2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Ela estabelece procedimentos para garantir as condições higiênico-sanitárias da exposição ao consumo do alimento preparado e complementa requisitos referentes à saúde do manipulador, visando à prevenção da “Gripe A” nos serviços de alimentação (RIO GRANDE DO SUL, 2010).

A importância da capacitação consiste em oferecer aos manipuladores conhecimentos teórico-práticos necessários para capacitá-los e levá-los ao desenvolvimento de habilidades e atividades do trabalho específico na área de alimentos. A educação em serviço ou treinamento deve ser um processo contínuo e planejado que objetive promover habilidades a partir de programas educativos e

prover a sustentação de pessoal qualificado, satisfeito e estável, minimizando os custos operacionais da empresa (GÓES et al., 2001).

Ansari-Lari, Sodbakhsh e Lakzadeh (2010) e Nunes e colaboradores (2010) salientam que as melhorias, na prática, podem ser alcançadas se o treinamento for associado com um monitoramento periódico por um responsável técnico capacitado, para identificar a necessidade do próximo treinamento. Esse monitoramento deve ser complementado com inspeções de técnicos de órgãos públicos sanitários competentes.

Seaman e Eves (2006) destacam que o treinamento em higiene de alimentos (e/ou supervisão e instrução) é uma exigência legal para os estabelecimentos produtores de alimentos e deve ser apenas uma parte da estratégia eficaz de gestão de segurança do alimento.

Apesar das legislações vigentes que obrigam a implantação de Boas Práticas, muitos estabelecimentos, tanto em nível federal quanto estadual, ainda não estão em conformidade com a legislação e, por essa razão, os Serviços de Alimentação que oferecem essa garantia ao consumidor terão um diferencial em relação à concorrência (GALLE, 2004).

Considera-se cada vez mais necessário a profissionais ligados à produção e processamento de produtos alimentícios, incorporarem à sua prática diária um conjunto de ações voltadas para o controle de qualidade dos alimentos, desde a escolha da matéria-prima até a obtenção do produto final (GÓES et al., 2001).

A implantação de Boas Práticas deve ser efetivamente utilizada e implementada na rotina de operação dos serviços de alimentação, não bastando apenas à existência teórica dos documentos, padrões e planilhas de controle (VEIROS et al., 2009).

O programa de Boas Práticas gera muitos benefícios, como: a produção de alimentos com melhor qualidade e maior segurança, a diminuição de reclamações por parte dos consumidores, melhora do ambiente de trabalho, sendo esses mais limpos e seguros, com colaboradores desempenhando suas funções com maior motivação e produtividade (SILVA JR., 2008).

Antes, durante e após a implantação de Boas Práticas, sugere-se que sejam realizadas inspeções dos procedimentos de Boas Práticas. No estado do Rio Grande do Sul, tem-se a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

A Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Anexo A) consta de 152 subitens a serem avaliados, e esses são divididos nos seguintes itens: Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios (34 subitens); Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios (17 subitens); Controle Integrado de pragas (7 subitens); Abastecimento de Água (9 subitens); Manejo de Resíduos (3 subitens); Manipuladores (15 subitens); Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens (12 subitens); Preparação do Alimento (26 subitens); Armazenamento e transporte do Alimento preparado (6 subitens); Exposição ao Consumo do Alimento preparado (9 subitens); Documentação e Registro (7 subitens); Responsabilidade (7 subitens) (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Veiros e colaboradores (2009) reforçam que a lista de avaliação de Boas Práticas representa uma ferramenta útil para o controle de procedimentos, pois auxilia no controle de qualidade da produção de alimentos e pode melhorar a qualidade higiênico-sanitária da refeição servida (VEIROS et al., 2009).

A qualidade de um produto não é feita somente com a adequação do meio ambiente, uso de máquinas, métodos e matérias-primas adequadas. O elemento humano que faz a qualidade de um produto ou de um serviço, é, então, o elemento central na implantação de sistemas de qualidade em qualquer organização e, dessa maneira, todas as pessoas que compõem essa organização precisam ser conscientizadas para a qualidade (ARRUDA, 2002).

3 METODOLOGIA

O presente estudo ocorreu de agosto a outubro de 2010. Foram convidados a participar do trabalho 24 hotéis associados à Associação Brasileira da Indústria de Hotéis do Rio Grande do Sul (ABIH-RS) localizados na cidade de Porto Alegre, RS. A escolha da cidade foi proposital por ser a capital do Estado e estar em fase de preparação para ser uma das cidades sede da Copa do Mundo de Futebol FIFA que ocorrerá em 2014.

O convite para participar do presente estudo foi realizado pela própria Associação, via e-mail, e por telefonema da pesquisadora. Dos 24 hotéis convidados, 50% deram retorno aceitando participar da pesquisa, totalizando uma amostra de 12 participantes.

Após esse primeiro contato, a pesquisadora realizou uma visita aos responsáveis pelos estabelecimentos para esclarecer o funcionamento do projeto e verificar possíveis dúvidas que pudessem ter ficado mediante o convite. Na mesma ocasião, o responsável assinou um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (Apêndice A) que anterior ao início da aplicação da pesquisa foi submetido à aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa – UFSM, Santa Maria, RS.

Posterior à assinatura do termo de consentimento, os responsáveis pelos estabelecimentos responderam, por meio de perguntas abertas e fechadas, um formulário para traçar as características do estabelecimento (Apêndice B). Esse constava de identificação do hotel e conhecimento do setor de alimentos e bebidas do estabelecimento e da legislação pela visão do responsável, na mesma ocasião ficou definida a data de visita para aplicação do diagnóstico higiênico-sanitário na área de A&B.

Para verificar o nível higiênico-sanitário dos estabelecimentos, realizou-se avaliação visual e análise dos procedimentos adotados a partir da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Portaria nº. 78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado (RIO GRANDE DO SUL, 2009) (Anexo A). Toda observação foi registrada pela pesquisadora por fotografias digitais, com o intuito de enriquecer o diagnóstico que, posteriormente, foi entregue aos estabelecimentos, assim como confirmar ou revisar a observação realizada.

Durante o diagnóstico, foi utilizada uma versão impressa da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, na qual os itens eram avaliados como SIM quando estavam adequados, NÃO quando inadequados e NA (não aplicado) quando a questão não se aplicava à realidade da empresa. Foi adicionada uma coluna de NO (não observado) para itens que não puderam ser avaliados pela pesquisadora, como, por exemplo, a condição do reservatório de água em alguns estabelecimentos que eram de difícil e/ou perigoso acesso.

Posteriormente, os dados foram digitados em uma tabela estruturada do programa Microsoft Excel® e o cálculo da adequação do estabelecimento foi realizado pelo Total de Adequação (TAD) e o Total de Inadequação (TIN). Foram somados os dois totais obtendo o Total Geral (TG). Então, fez-se uma regra de três, em que: TG está para 100% e TAD está para X, obtendo-se a percentagem de adequação da área de produção de refeições do estabelecimento. Sendo que a classificação dos estabelecimentos seguiu a proposta de Veiros e colaboradores (2009), onde os que obtiveram de acima de 90% em atendimento dos itens foram classificados como nível muito bom (Grupo 1), de 75 a 90% como nível bom (Grupo 2) e nível aceitável entre 50 e 75% (Grupo 3), os estabelecimentos abaixo de 50% de atendimento dos itens foram classificados como nível insatisfatório (Grupo 4).

Após verificar o nível higiênico-sanitário de cada estabelecimento, as inadequações foram apresentadas aos responsáveis em um álbum de fotografias digitais com as considerações de cada inadequação encontrada. O que não pode ser registrado por meio de fotografias foi descrito na Lista de Verificação. Sugeriu-se aos responsáveis um modelo de Plano de Ação (Anexo B), que deveria ser preenchido com as inadequações encontradas para que pudessem ser elencadas as prioridades de melhorias a serem realizadas pelo estabelecimento (SACCOL et al., 2006). Todos os estabelecimentos receberam uma cópia impressa do diagnóstico higiênico-sanitário e um CD com o conteúdo, o álbum de fotografias e as legislações pertinentes ao setor (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009, 2010).

Para avaliação do formulário de conhecimento do estabelecimento, do percentual de adequação geral e dos itens da Legislação dos estabelecimentos, utilizou-se o programa Microsoft Excel® 2007 para formação do banco de dados, elaboração de gráficos e análise descritiva de frequência. As perguntas abertas foram sistematizadas e, posteriormente, discutidas.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Características dos estabelecimentos

Quanto ao ano de fundação dos hotéis pesquisados e início de produção de refeições, um hotel tem sua data de fundação 1975, cinco hotéis entre 1994 e 1998, e seis hotéis foram fundados entre os anos de 2000 a 2010.

Dos hotéis pesquisados, dois não utilizam mais as instalações do ano de fundação para a produção de refeições. Um deles, desde fevereiro de 2010, passou a utilizar uma área de produção construída em uma área antes utilizada para outras finalidades dentro do hotel e o outro utiliza uma área previamente utilizada como área de apoio para eventos (data não confirmada pelo responsável). Ambas as modificações não foram favoráveis à produção segura de alimentos, pois se constatou que as áreas não comportam o fluxo de produção dos estabelecimentos.

Na totalidade dos hotéis pesquisados, todos somam a disponibilidade de 1.535 unidades habitacionais (UH). Na tabela 1, pode-se verificar a quantidade disponível por hotel.

Em relação à proporção de funcionários para atender o setor de A&B, verifica-se, na tabela 1, que os hotéis estudados empregam 650 funcionários, sendo que destes 172 atendem o setor de A&B, o que corresponde a 26% das contratações da amostra. Esse dado demonstra o grande impacto de geração de empregos que esse setor representa na esfera hoteleira.

Quando avaliados os serviços oferecidos pela área de A&B, conforme tabela 1, constatou-se que os hotéis não seguem um padrão nos serviços oferecidos, exceto pelo café da manhã (CM), servido em todos. Durante avaliação visual da estrutura, constatou-se que os hotéis 1, 5, 6, 10 e 12 não apresentaram dimensionamento estrutural compatível com os serviços oferecidos, levando a problemas principalmente de armazenamento de matéria-prima e cruzamento no fluxo de produção.

Na tabela 1, pode-se verificar que nenhum dos hotéis estudados apresentava efetivamente nutricionista ou responsável técnico capacitado pela área de A&B,

embora não haja obrigatoriedade para esse setor, a presença desse profissional é indispensável na implantação dos programas de qualidade que ficam comprometidos quando não se tem a presença/supervisão de profissional capacitado. Zambiasi e Martins (2010) corroboram com a constatação deste estudo, pois observaram que a falta do responsável técnico é uma dificuldade enfrentada para o 'funcionamento' das Boas Práticas.

Tabela 1 – Características dos hotéis de Porto Alegre – RS participantes do projeto de avaliação dos procedimentos de Boas Práticas na área de Alimentos e Bebidas, ago./out. 2010.

	Unidades Habitacionais (UH)	Número de funcionários do hotel	Número de funcionários da área de A&B	Serviços oferecidos	Tem nutricionista ou responsável técnico?
Hotel 1	97	52	13	CM; CB; J; R	Não
Hotel 2	154	40	11	CM; A; J; B; PC	Não
Hotel 3	172	80	15	CM; A; CB; J; R	Não
Hotel 4	205	160	41	CM; A; CB; J; R; B	Não, em fase de contratação
Hotel 5	68	25	2	CM	Não
Hotel 6	120	23	4	CM; CB	Não
Hotel 7	96	20	3	CM	Não
Hotel 8	106	33	11	CM; A; CB; J; R; L; CT	Não
Hotel 9	92	41*	6**	CM; CB; R	Não diariamente
Hotel 10	62	11	2	CM	Não
Hotel 11	126	65	29	CM; A; CB; J; R; L	1 vez por semana
Hotel 12	237	100	35	CM; A; CB; J; R; B	Não
Total	1.535	650	172	-	-

Legenda: CM=café da manhã; A=almoço; CB=coffee break; J=jantar; R=room service; B=bar; L=lanches; PC=pratos congelados; CT= chá da tarde

* considerando A&B que é terceirizado.

** terceirizados.

Concordando com o encontrado neste estudo, Panza e colaboradores (2006) já haviam ressaltado a importância de um profissional qualificado trabalhar na área de alimentos, estes ressaltaram que as Boas Práticas só conseguem ser implantadas quando cobradas frequentemente por esse profissional.

Koehnlein e Calderelli (2009) também constataram que a coleta de amostras em unidade de alimentação e nutrição foi mais eficiente no turno em que a nutricionista estava presente observando e monitorando a produção.

Em relação ao conhecimento dos responsáveis pelos estabelecimentos, pode-se verificar, na tabela 2, que há um desconhecimento em relação à Legislação

Higiênico-sanitária para o setor de alimentação, inclusive por pessoas diretamente ligadas a área de A&B. O encontrado neste estudo corrobora com a verificação de Bolton e colaboradores (2008), em que 78% dos responsáveis pela segurança do alimento nos estabelecimentos não estavam cientes da legislação vigente.

Tabela 2 – Conhecimento dos responsáveis dos hotéis de Porto Alegre – RS em relação ao cargo na empresa, área de formação e conhecimento da Legislação Higiênico-sanitária vigente em nível federal e estadual, ago./out. 2010.

Cargo na empresa	Formação	Conhecimento	
		Resolução RDC nº. 216/2004 - Anvisa	Portaria nº 78/2009 - Secretaria de Saúde RS
Gerente de operação	Administração, pós em adm. hoteleira	sim	sim
Assistente gerencial	Administração	não	não
Gerente de operação	Administração financeira	não	não
Nutricionista da rede no Brasil	Nutricionista	sim	não
Assistente de gerência	Ensino médio completo	não	não
Gerente	Administração	não	não
Gerente	Administração	não	não
Gerente de operação	Administração	não	não
Governanta	Hotelaria	sim	sim
Gerente de operação	Administração	não	não
Chefe de cozinha	Hotelaria, pós em gastronomia	sim	não
Encarregado de alimentos e bebidas	Ensino médio completo	não	não

Em apenas quatro estabelecimentos os respondentes estavam cientes em relação à Legislação Higiênico-sanitária em nível federal (BRASIL, 2004) e em dois em nível estadual (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Zambiasi e Martins (2010), em seu estudo, verificaram que a principal dificuldade em relação às Boas Práticas, em 10 restaurantes comerciais analisados, deve-se à falta de conhecimento das normas pelos proprietários.

Essa desinformação foi confirmada neste estudo, conforme tabela 3, ao observar que, quando os responsáveis foram questionados sobre a área de A&B possuir o manual de Boas Práticas e tê-lo implementado, verificou-se o desconhecimento em relação às exigências. Onde 7 responsáveis afirmaram possuir manual de Boas Práticas, correspondendo a 58,3% da amostra, quando pela análise da pesquisadora foi verificado que nenhum dos estabelecimentos possuía.

Tabela 3 – Percepção dos responsáveis pelos estabelecimentos e/ou setor de Alimentos e Bebidas dos hotéis de Porto Alegre – RS, em relação às Boas Práticas e análise da pesquisadora, ago./out. 2010.

	Estabelecimento possui Manual de Boas Práticas?		Estabelecimento possui Boas Práticas implementadas?	Estabelecimento já foi inspecionado pela vigilância sanitária e cobrado sobre as Boas Práticas?
	Visão do Reponsável	Pesquisadora		
Hotel 1	Não	Não	Não	Sim
Hotel 2	Sim	Não	Sim há 3 meses	Não
Hotel 3	Sim	Não	Não	Não
Hotel 4	Sim	Não	Sim há 9 anos	Sim
Hotel 5	Não	Não	Não	Sim
Hotel 6	Sim	Não	Sim há 6 anos	Não
Hotel 7	Não	Não	Não	Não
Hotel 8	Não	Não	Não	Não
Hotel 9	Sim	Não	Sim há 1 ano e 4 meses	Não
Hotel 10	Não	Não	Não	Não
Hotel 11	Sim	Não	Sim há 10 anos	Não
Hotel 12	Sim	Não	Sim há 5 anos	Não

Os responsáveis pelos hotéis 2, 4, 9, 11 mostraram os respectivos manuais da área de A&B dos hotéis, no entanto, esses eram documentos padrões, apresentavam descritivos de como as Boas Práticas deveriam funcionar no estabelecimento, não retratando a sua realidade e não apresentando os POPs específicos. Silva Jr. (2008) ressalva que o manual de Boas Práticas deve ser um descritivo real dos procedimentos técnicos para cada estabelecimento, em especial onde os procedimentos devem ser seguidos conjuntamente com os POPs.

Quando solicitados para apresentar o Manual de Boas Práticas à pesquisadora, os responsáveis pelos hotéis 3 e 6 não o encontraram, sendo que o responsável pelo hotel 3, mesmo tendo afirmado ter o manual, salientou que as Boas Práticas não estavam implementadas, e que não eram seguidas pelos manipuladores, como se pode observar na tabela 3.

O responsável pelo hotel 12 apresentou manual de Boas Práticas e POPs, porém desatualizados, por isso considerado como não possuindo manual de Boas Práticas pela pesquisadora. Nesse hotel, foi realizada uma troca de local da área de produção do café da manhã e o manual não foi revisado, porém POPs, planilhas de controle e registros estão sendo realizados de acordo com a Legislação.

Ainda referente a tabela 3 pode-se constatar que, mesmo nos 3 estabelecimentos que foram inspecionados pela vigilância e cobrados pelas Boas

Práticas, não houve adequação às exigências da legislação vigente (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009). Enquanto Stangarlin, Delevati e Saccol (2009) verificaram o oposto, em que os serviços de alimentação cobrados em relação às Boas Práticas seguiram as exigências e adequaram-se.

Quando questionados se tinham interesse em adequar-se à legislação vigente e implantar as Boas Práticas, 100% dos estabelecimentos responderam que gostariam de realizar implantação, concordando com o encontrado no questionamento a 40 estabelecimentos por Stangarlin, Delevati e Saccol (2009).

4.2 Aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação

Na figura 1, pode-se verificar a adequação higiênico-sanitária geral na área de A&B dos hotéis pesquisados, frente à Portaria nº. 78 da Secretaria de Saúde do Rio Grande do Sul, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Foi evidenciado que 2 hotéis, 17% da amostra, foram classificados como sendo do Grupo 3 (aceitável), enquanto 10 hotéis, 83% da amostra, apresentaram nível insatisfatório de adequação, sendo classificados como Grupo 4 (Figura 1).

Resultado semelhante foi encontrado por Sampaio e colaboradores (2007), ao analisarem dez restaurantes verificaram que esses atingiram a média de 45,82% de adequações. Enquanto em estudo para avaliar 28 estabelecimentos, foi verificado que apenas 7,1% deles atingiram acima de 70% de adequação (FORTUNA et al., 2007).

Como pode ser confirmado na figura 1, neste estudo nenhum dos hotéis estudados obteve adequação higiênico-sanitária acima de 75% (nível bom ou muito bom), caso semelhante foi observado por Deschamps e colaboradores (2003), que, ao traçarem o perfil higiênico-sanitário de 35 cozinhas industriais, constataram que 57,1% dos estabelecimentos tinham condições inadequadas sob o ponto de vista higiênico, atingindo apenas 20% de conformidades.

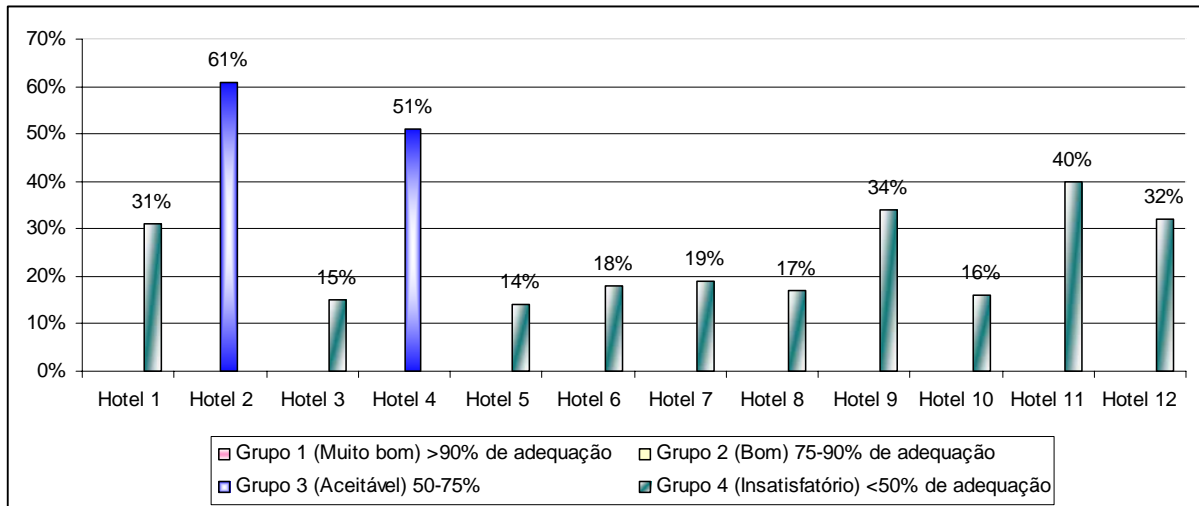


Figura 1 – Percentagem de adequação higiênico-sanitária geral, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.

Em relação à avaliação individual dos 12 itens da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, pode-se constatar quais são as principais inadequações encontradas na área de A&B dos hotéis pesquisados, como se pode verificar nas discussões seguintes.

Na figura 2 pode-se observar que no item edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, 11 hotéis, correspondendo a 92% da amostra pesquisada, apresentaram edificações com nível de adequação insatisfatório, inclusive o hotel que fez a mudança da área de produção de refeições no ano de 2010. O hotel com novas instalações, fundado em 2010, atingiu apenas o nível aceitável nesse requisito.

O fato de hotéis que estão sendo reformados ou construídos estarem com níveis aceitável ou insatisfatório é preocupante, tendo em vista que estão sendo construídos hotéis fora da conformidade da Legislação, e que o problema de edificações não ocorre apenas em estabelecimentos construídos anteriores a ela.

Pereira, Fatel e Fonseca (2009), ao proporem o desafio de uma equipe multidisciplinar (engenheiro, arquiteto e nutricionista) em proposta de *layout* de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, confirmaram a importância do planejamento estrutural, o qual foi verificado neste estudo. Os autores ressaltam que o engenheiro e o arquiteto devem atuar sobre o projeto e a nutricionista fundamentalmente deve

adequar o projeto à necessidade da unidade, garantindo a qualidade do serviço e do produto final.

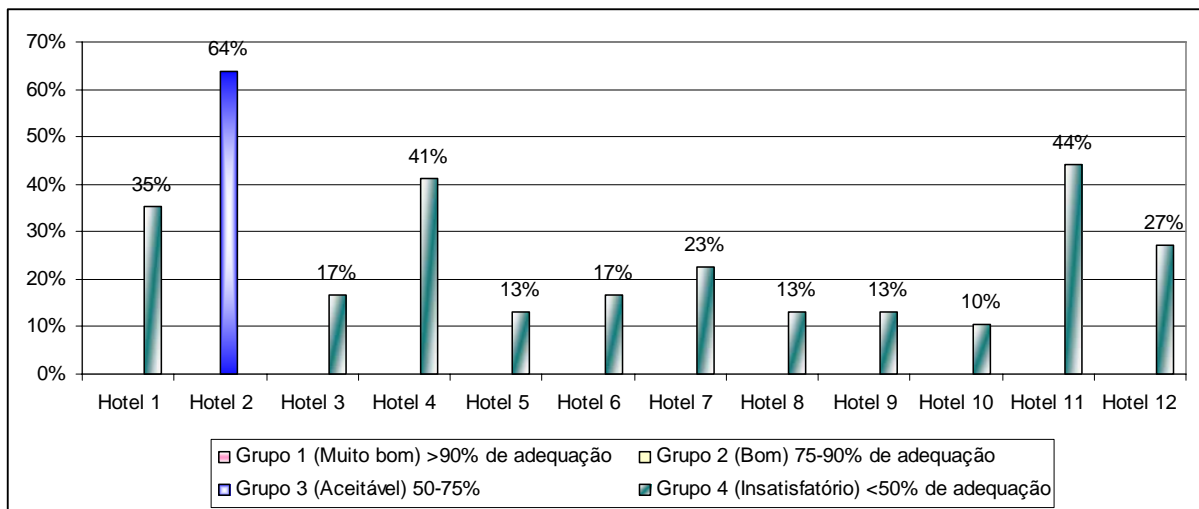


Figura 2 – Percentagem de adequação no item edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.

Silva Jr. (2008) observa a importância da fase de planejamento físico (*layout*) ser realizada por uma equipe multiprofissional. Sendo que a presença do profissional que entenda de administração de Serviço de Alimentação é imprescindível, pois deve opinar sobre a planta física, o dimensionamento, a localização e a compra de equipamentos, sempre levando em consideração a organização, os fluxos e as técnicas a serem desenvolvidas no Serviço de Alimentação.

Pode-se verificar que, em alguns subitens do item edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, apenas o hotel 2 atendia à Legislação. Como edificação e instalação projetada para que o fluxo fosse ordenado e sem cruzamentos, piso de material de fácil higienização e em adequado estado de conservação e equipamentos, móveis e utensílios com desenhos que permitam a higienização e de material adequado.

As portas da área de preparação e armazenamento, assim como as janelas de todos os hotéis, estavam inadequadas. As portas não apresentavam fechamento automático e/ou não possuíam barreiras para impedir a entrada de vetores e outros

animais. As janelas não se encontravam ajustadas aos batentes e as telas milimétricas estavam em inadequado estado de conservação ou inexistentes.

Uma curiosidade encontrada nesse subitem é que quatro hotéis não tinham janelas na área de produção (hotel 2, 3, 6 e 10), e desses apenas um possuía equipamento de climatização (hotel 2). Nos outros três estabelecimentos, não há conforto térmico para tentar amenizar o calor, sendo assim, os manipuladores deixam as portas abertas. Ferraz (2010) encontrou dados semelhantes, nos quais muitos estabelecimentos estudados não possuíam janelas na área de produção e nem sistema de exaustão ou coifas.

Esse subitem demonstra o quanto as instalações não foram planejadas para a produção de refeições, além de tornar o ambiente insalubre para os funcionários, a falta de ventilação é uma fonte de contaminação dos alimentos produzidos.

A Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas - Aberc (2009) recomenda que a abertura das janelas deve possuir área equivalente a 10% da área do piso, para assegurar o conforto térmico e renovação do ar, por meio de ventilação natural adequada. Enquanto Teixeira e colaboradores (2006) recomendam que a abertura das janelas deve corresponder a 4 ou 5% da área do piso para assegurar a iluminação natural e, conseqüentemente, um melhor conforto térmico.

Corroborando com esta pesquisa, a Aberc (2009) ressalta que se a recomendação da área das janelas não é acatada, pode-se gerar problemas de insalubridade devido ao excesso de umidade e temperatura elevada.

Uma preocupação em relação à contaminação das instalações é que apenas o hotel 7 tinha caixa de gordura fora da área de preparação, enquanto os hotéis 2 e 5 não possuíam caixa de gordura e nos demais estava localizada dentro da área de produção.

Em relação aos coletores de lixo das instalações sanitárias, observou-se que, em todos os estabelecimentos, não eram dotados de tampa.

Verificou-se que 50% (n=6) dos hotéis não tinham lavatórios exclusivos para higienização de mãos, 17% (n=2) dos que possuíam eram de difícil acesso, onde um ficava atrás do coletor de resíduos (hotel 3) e outro dentro de uma sala, junto aos refrigeradores ao lado da produção (hotel 1). Os demais estabelecimentos que possuíam lavatório exclusivo não possuíam coletor de papel e/ou a torneira era inadequada e/ou sabonete inadequado para lavagem de mãos.

Bramorski e colaboradores (2004) verificaram que a inadequação mais frequente no item instalações físicas e ambiente foi a ausência de lavatório exclusivo para lavagem de mãos em 95% da amostra estudada de 18 cozinhas comunitárias, porém ressalta-se que essas cozinhas foram construídas anterior à legislação específica para o setor (BRASIL, 2004).

Enquanto um estudo conduzido na Irlanda mostrou o oposto, 99,5% dos 200 estabelecimentos estudados (restaurantes de hotéis e restaurantes independentes) possuíam pia exclusiva para lavagem de mãos (BOLTON et al. 2008).

Corroborando com o presente estudo, Dotta, Santos e Lima (2009) também verificaram a inexistência de lavatórios na área de produção como destaque nas inconformidades encontradas em amostra de 10 hotéis.

Da amostra verificada, observou-se que todas as instalações sanitárias e vestiários não tinham comunicação direta com área de preparação, armazenamento de alimentos ou refeitório. Concordando com o presente estudo, Campos e colaboradores (2009) encontraram o mesmo dado.

Todos os estabelecimentos amostrados são abastecidos por água da rede pública e possuem conexão com rede de esgoto e/ou fossa séptica.

Nenhum dos estabelecimentos avaliados faz manutenção periódica ou programada de equipamentos, utensílios e instrumentos de medição críticos para a segurança do alimento.

Apenas no hotel 2, pode-se observar equipamentos, móveis e utensílios que permitem a higienização, em estado de conservação adequados e elaborados de materiais que não transmitam substância tóxicas, odores e sabores aos alimentos. O hotel 3 apresentava fatiador de legumes/verduras de madeira, os hotéis 5, 8, 9 e 12 possuem refrigeradores com marco de portas internas de madeira, sendo fonte de acúmulo de resíduos e contaminantes. Os demais estabelecimentos possuíam equipamentos, móveis e utensílios em inadequado estado de conservação, alguns com vários pontos de corrosão.

No presente estudo, verificou-se que 100% dos manipuladores não são responsáveis pela higienização das instalações sanitárias, portanto os uniformes não são utilizados para tal atividade. Campos e colaboradores (2009) verificaram que 22,2% dos estabelecimentos tinham manipuladores responsáveis pela higienização de sanitários e que utilizavam os mesmos uniformes.

Ao observar, na figura 3, o item de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, constata-se que o hotel 2 foi classificado como muito bom, o hotel 4 como aceitável, enquanto os demais foram classificados como nível insatisfatório, não alcançando 50% de adequação.

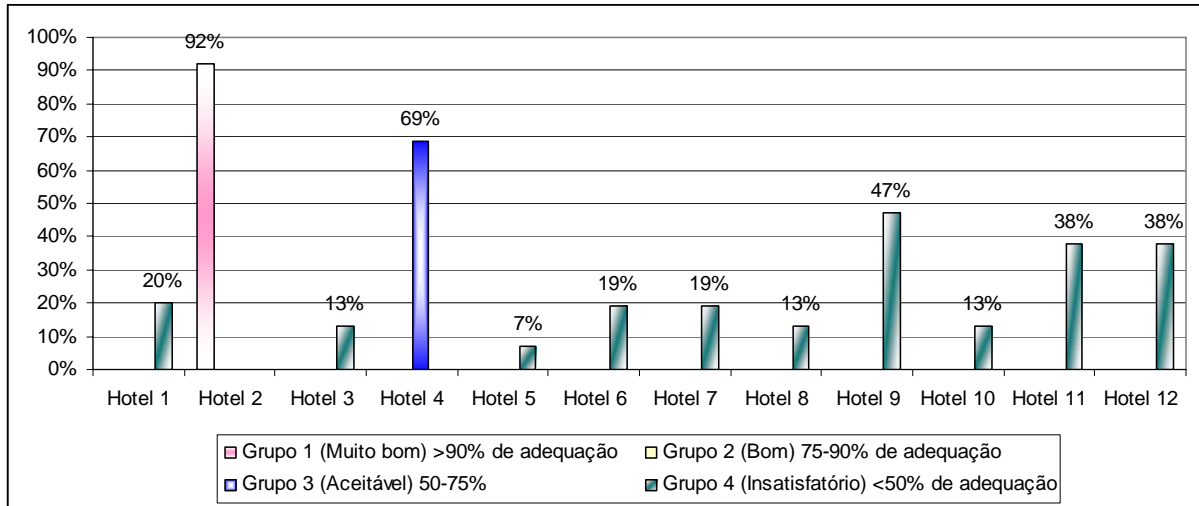


Figura 3 – Percentagem de adequação no item higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.

As principais inadequações encontradas foram a falta de operações de higienização das instalações que garantam a manutenção das condições higiênico-sanitárias e a falta de registros de operações de limpeza não realizadas rotineiramente.

Os panos de limpeza descartáveis e não descartáveis não seguem um procedimento de utilização na maioria dos hotéis, sendo utilizados por várias horas sem troca, exceto no hotel 2. Sendo que a Portaria nº. 78/2009 exige que panos descartáveis sejam descartados a cada duas horas, não excedendo 3 horas, e que os panos não descartáveis sejam trocados no mesmo período (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Panos sujos são perigos potenciais na transmissão de micro-organismos patogênicos, pois possuem umidade e restos de alimentos que ficam aderidos ao

tecido. Sendo assim, de nada adianta limpeza correta de painéis, utensílios, equipamentos para, depois, enxugá-los com pano sujo (SILVA JR., 2008).

Sobre os panos de limpeza não descartáveis, foi verificado que no hotel 1 cada manipulador tem seu pano e faz a higienização em sua residência, o hotel 2 e o hotel 11 somente utilizam panos descartáveis, enquanto o hotel 5 utiliza panos não descartáveis e realiza a higienização na pia da cozinha e a secagem atrás do refrigerador. No hotel 4, verificou-se que os panos são lavados na lavanderia do próprio hotel, porém os procedimentos de higienização não estão descritos em nenhum local. Foi constatado que 58% (n=7) dos hotéis utilizam lavanderia terceirizada para lavagem dos panos não descartáveis e não sabem quais procedimentos são adotados.

Quando averiguado o item controle integrado de pragas, figura 4, verificou-se que apenas o hotel 2 ficou classificado como muito bom, atingindo a pontuação máxima. Esse hotel apresentava suas instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres de vetores e pragas urbanas, apresentando ações eficazes e contínuas de prevenção, com controle químico feito por empresa terceirizada especializada e os registros de comprovação arquivados na empresa, como exigido pela legislação (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

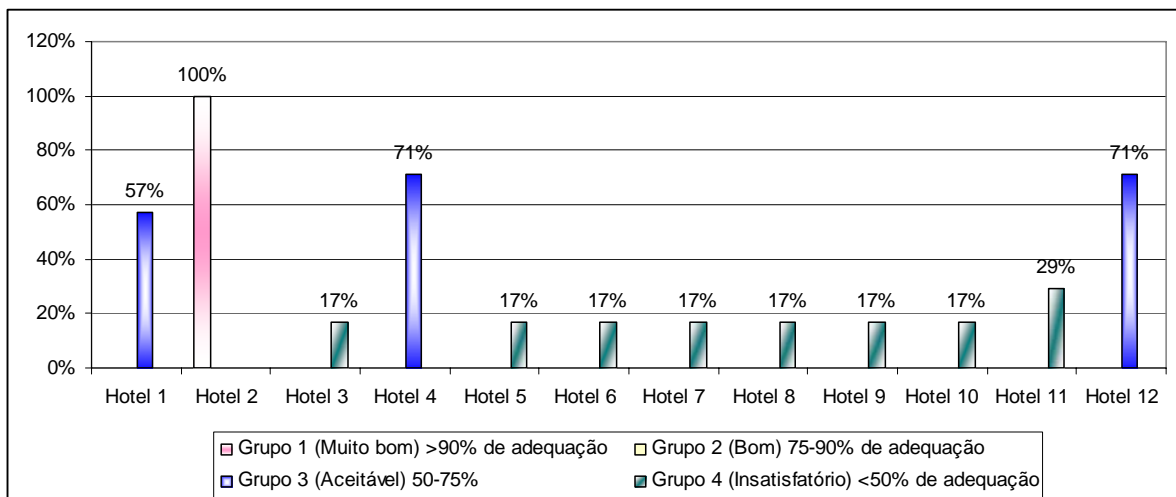


Figura 4 – Percentagem de adequação no item controle integrado de pragas, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.

Os hotéis 1, 4 e 12, ainda referente ao controle integrado de pragas (Figura 4), ficaram classificados como nível aceitável, enquanto os demais atingiram nível insatisfatório, principalmente pelo fato de contratarem empresas que não estabelecem procedimentos de pré e pós-tratamento do controle químico e não possuem registros que comprovem que esse controle é realizado com produtos químicos regularizados. Os estabelecimentos também não dispunham de registros do controle de vetores e pragas. Ferraz (2010) observou dado semelhante a este estudo, verificando que 10 de 15 *buffets* visitados não possuíam registro de controle de pragas.

Na figura 5, é possível observar o comportamento dos hotéis frente ao item abastecimento de água, onde verificou-se que em todos os hotéis é realizado por rede pública de abastecimento. Os hotéis 3 e 6 também utilizam água de fonte alternativa (poço) e apresentam laudos laboratoriais que comprovam a potabilidade com a frequência mensal, sendo que a exigência da Legislação é que essa comprovação seja semestral (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

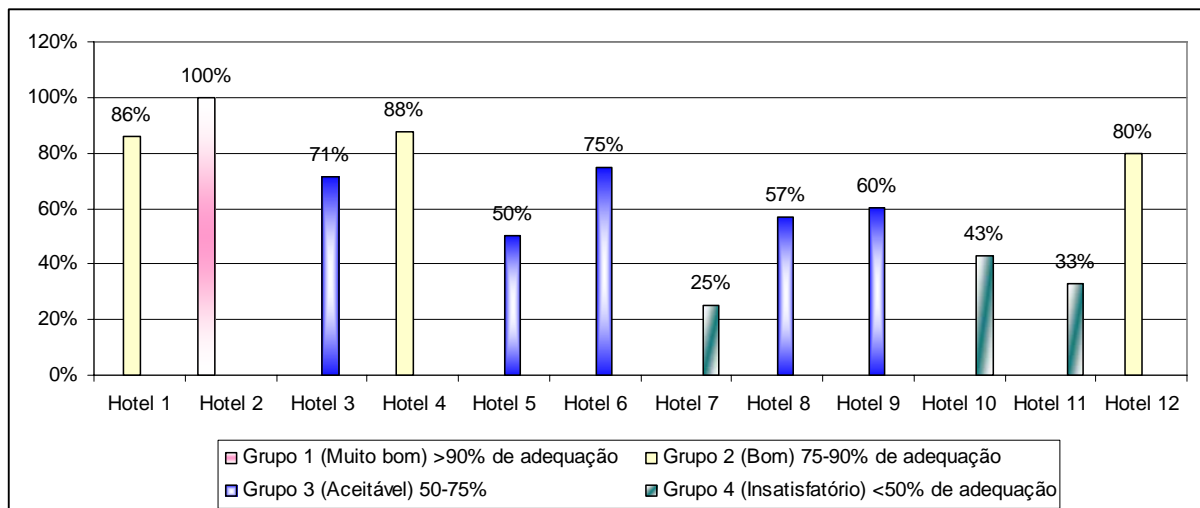


Figura 5 – Percentagem de adequação no item abastecimento de água, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.

Em relação à higienização do reservatório de água, apenas o hotel 1 realiza com o intervalo máximo permitido pela Legislação, que é de seis meses, o hotel 2 não pode ser avaliado em relação a esse subitem, pois está em funcionamento há menos de três meses, os demais hotéis não respeitam esse intervalo, deixando mais de oito meses sem realizar a higienização.

Na averiguação do item manejo de resíduos, ficou evidenciado que 9 hotéis, correspondendo 75% dos estabelecimentos zeraram as possíveis adequações. Enquanto 2 hotéis (1 e 11) obtiveram 33% de adequação, sendo classificados como nível insatisfatório, entretanto ambos atingiram essa pontuação apenas por estocarem os resíduos coletados em locais fechados e isolados que são mantidos limpos, livre da presença de pragas e odores, sendo coletados frequentemente pelo recolhimento público. Os hotéis 3, 4, 11 possuem câmara de lixo orgânico refrigerada, porém apenas o hotel 11 a mantém em condições higiênico-sanitárias adequadas.

O hotel 2 atingiu 100% de conformidade no item manejo de resíduos, pois, além de atender ao subitem citado anteriormente, mantém seus coletores de resíduos do estabelecimento e das áreas de preparação e armazenamento dotados de tampa sem contato manual, devidamente identificados, íntegros, com sacos plásticos e em número suficiente.

Quando tratado o item manipuladores, pode-se observar, na figura 6, que 10 estabelecimentos estudados, correspondendo 83% da amostra, ficaram classificados com nível insatisfatório, enquanto 2 hotéis como nível aceitável. Valores superiores à adequação deste estudo foram encontrados por Dotta, Santos e Lima (2009), em que 4 estabelecimentos sem nutricionista atingiram de 20 a 69% de adequação e um de 70-90%, no mesmo estudo 2 hotéis com a presença de nutricionista alcançaram de 50-69% e três estabelecimentos acima de 70% de adequação no item funcionários da área de manipulação.

Ainda em relação ao item manipuladores, observou-se que nenhum dos hotéis estudados fornecia uniformes adequados aos seus funcionários. As principais inadequações encontradas nos estabelecimentos estudados foram os uniformes dos garçons, que também atuam como manipuladores de alimentos dentro da área de produção de refeições e utilizam uniformes com calças pretas, camisas com botões, cabelos desprotegidos, sendo que alguns ainda utilizam adornos.

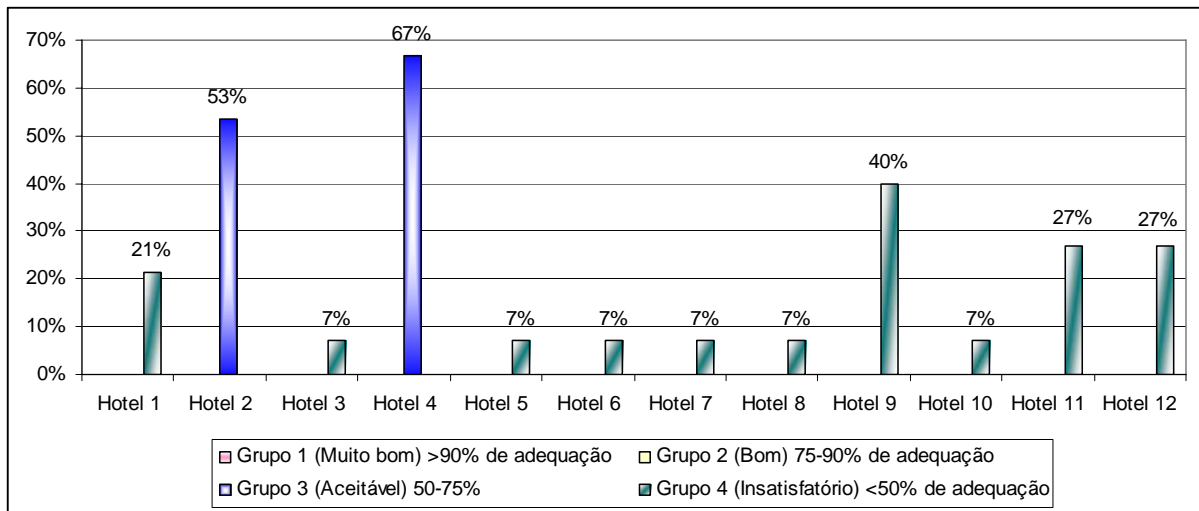


Figura 6 – Percentagem de adequação no item manipuladores, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.

A cobertura completa dos cabelos revelou-se ineficiente na amostra estudada, pois se observou que em um estabelecimento não havia presença de touca disponível para cobertura dos cabelos e, nos demais estabelecimentos (92%), a utilização de touca ocorria de forma inadequada, não cobrindo totalmente os fios. Campos e colaboradores (2009) encontraram dados diferentes deste estudo, ao observar que apenas 33,3% dos estabelecimentos tinham manipuladores que não utilizavam toucas.

Muitos manipuladores de todos os estabelecimentos estudados não seguem os requisitos de Boas Práticas, comendo na área de produção e falando desnecessariamente. A higienização de mãos é precária e não ocorre com frequência adequada em todos os estabelecimentos estudados. As análises desses subitens demonstram o quanto a falta de supervisão e treinamento afeta no comportamento dos manipuladores.

Carrijo e colaboradores (2010) corroboram com este estudo, pois ressaltam que a falta de treinamento constante e monitoramento diário das práticas corretas de manipulação de alimentos levam à ocorrência de muitos erros cometidos por desinformação e/ou falta de fiscalização.

A frequência inadequada da higienização de mãos pode ser observada por outros autores, principalmente quando verificada a amostra de hotéis sem a presença de supervisão (DOTTA; SANTOS; LIMA, 2009).

Em apenas dois hotéis as capacitações dos manipuladores foram comprovadas e são realizadas com frequência mínima anual. Campos e colaboradores (2009) verificaram que de 27 estabelecimentos, 74,1%, não ofereciam treinamento periódico aos manipuladores.

Observou-se que apenas 3 hotéis, correspondendo a 25% da amostra, realizam capacitação dos manipuladores na admissão. Os demais estabelecimentos relatam que as capacitações, quando ocorrem, só são realizadas após o período de experiência, pois a troca de funcionários é constante. Esse fato é preocupante tendo em vista que gera um risco muito grande de ocorrerem falhas na manipulação dos alimentos nesse período sem capacitação.

Para evitar a contaminação dos alimentos por micro-organismos indesejáveis, por meio da manipulação, a capacitação inicial e contínua do manipulador é fundamental, visto que a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos constitui um fator essencial à segurança na alimentação dos consumidores, e a habilitação dos manipuladores de alimentos é o meio mais eficaz e econômico de superar essas inadequações encontradas (SOUZA; GERMANO, P.; GERMANO, M., 2004; TAVOIRO; OLIVEIRA; LAFÈVRE, 2006).

Koehnlein e Calderelli (2009) ressaltam que os treinamentos devem ser constantes para aperfeiçoar as atividades exercidas pelos funcionários, para que esses se conscientizem de como realizá-las e da importância de cada tarefa executada por eles para melhoria da qualidade dos alimentos. Ressalta-se que a desqualificação de mão de obra colabora com o elevado risco à qualidade do alimento (MALINVERNO; FRANCISCO; ROZA, 2009).

Em nenhum dos estabelecimentos estudados os visitantes cumprem os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores, entrando na área de produção com suas próprias roupas, alguns sem cobrir os cabelos e utilizando adornos.

Quando avaliado o item matérias-primas, ingredientes e embalagens, observou-se, conforme figura 7, que apenas 1 hotel foi classificado como do Grupo 2 (nível bom), 2 hotéis ficaram classificados como nível aceitável e 9

estabelecimentos, correspondendo a 75% da amostra, foram classificados como nível insatisfatório.

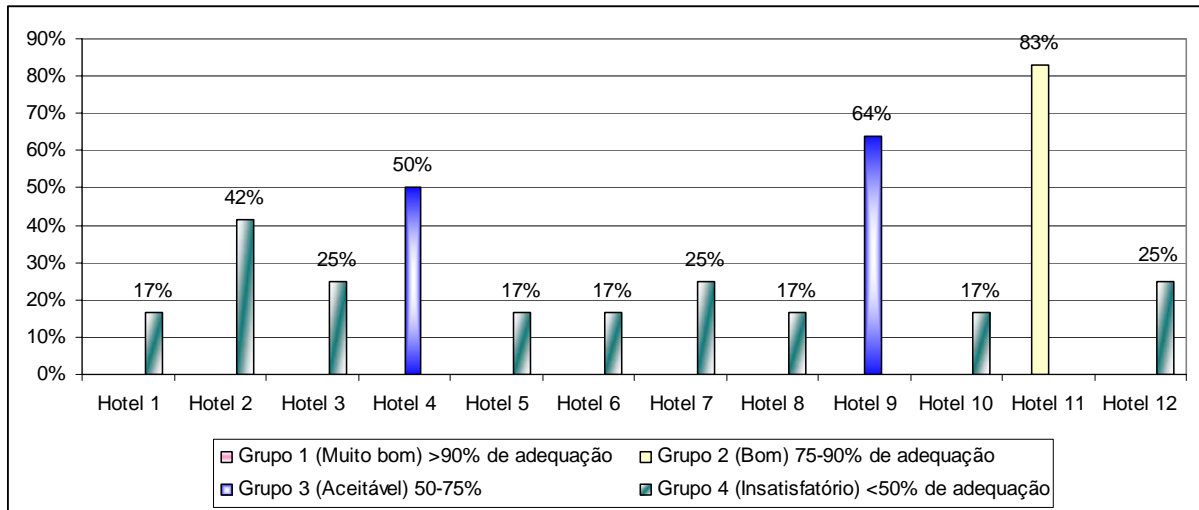


Figura 7 – Percentagem de adequação no item matérias-primas, ingredientes e embalagens, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.

Neste item as principais discordâncias encontradas em todos os hotéis se referiram a inadequações na temperatura de armazenamento das matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados. Zambiasi e Martins (2010), ao analisarem as condições de armazenamento de dez restaurantes, encontraram inadequações em 70% dos estabelecimentos.

A refrigeração inadequada, devido à deficiência de refrigeração, não atingindo a temperatura de segurança em tempo adequado, é um dos fatores importantes que constituem alto risco para surtos de DTAs (SILVA JR., 2008).

Em relação ao recebimento de matérias-primas e ingredientes, observou-se que apenas os hotéis 9 e 11 realizam controles de temperatura, os demais apenas realizam conferência de nota e produto recebido. Esse dado corrobora com Zambiasi e Martins (2010), que também verificaram a falta de controle de temperatura no momento do recebimento.

Ressalta-se que o recebimento deve ser realizado avaliando-se qualitativa e quantitativamente, segundo critérios pré-definidos para cada produto (SILVA JR., 2008).

Em relação ao armazenamento dos alimentos durante a limpeza ou descongelamento de equipamentos de frio, apenas os hotéis 4 e 10 seguem procedimento adequado, transferindo para outros equipamentos correspondentes, o que é exigido pela Legislação (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Os demais relataram deixar os alimentos sobre bancadas.

No item de matérias-primas, ingredientes e embalagens em relação ao subitem que diz respeito a destino final de matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados, todos hotéis relataram imediatamente devolver ao fornecedor ou armazenar separadamente até recolhimento.

Quando avaliada a higienização e a organização do armazenamento de matérias-primas, ingredientes e embalagens, pode-se verificar que era adequada apenas no hotel 2, sendo de nível insatisfatório nos demais hotéis avaliados, assim como o armazenamento sobre paletes, estrados ou prateleiras.

Na figura 8, é possível verificar o comportamento dos hotéis frente ao item preparação do alimento, em que 3 hotéis foram classificados como nível aceitável e os demais foram classificados como insatisfatório.

Os hotéis 2 e 9 foram os únicos que apresentaram identificação correta dos alimentos não utilizados na totalidade, os demais não a fazem ou fazem de forma errônea.

Em relação à utilização de óleos e gorduras, foi observado que apenas os hotéis 2, 3, 4, 8 e 11 as utilizam e não respeitam a temperatura máxima permitida pela Legislação, que é de 180°C. Nesses estabelecimentos, a substituição de óleos e gorduras também não obedece aos critérios da Legislação e não é realizado o monitoramento de sua qualidade (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

O descongelamento dos alimentos ocorre em refrigeração com temperatura inferior a 5°C apenas nos hotéis 4 e 11. Os hotéis 1, 2, 3 e 8 descongelam os alimentos de um dia para o outro sobre bancadas. Os demais estabelecimentos não efetuam processo de descongelamento ou o fazem do congelador diretamente para o forno de cocção. O descongelamento deve ser efetuado sob temperatura controlada para que não ocorra a multiplicação de micro-organismos (SILVA JR.,

2008). A Legislação vigente no estado exige que o descongelamento ocorra sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

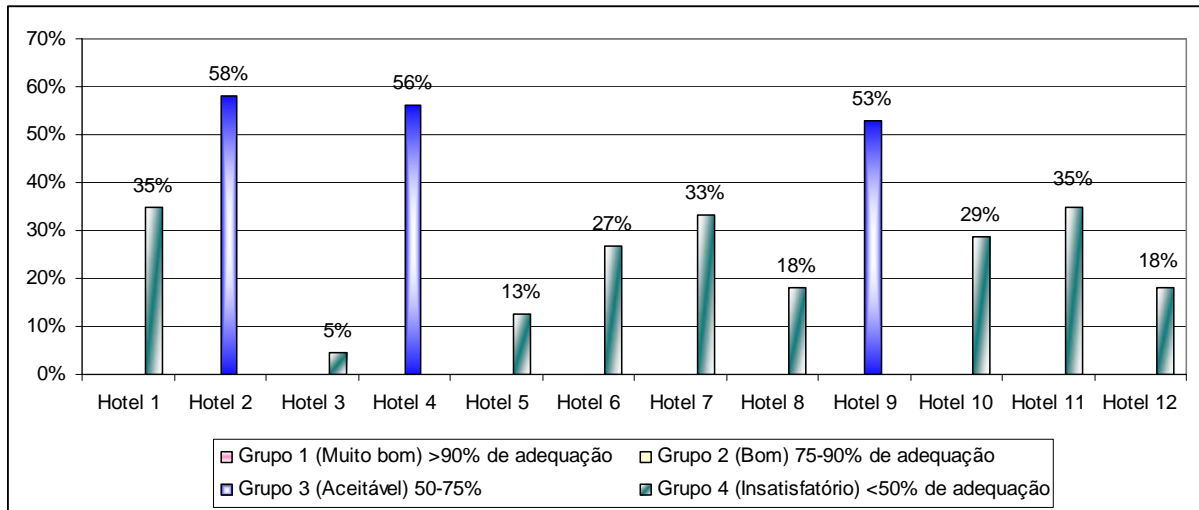


Figura 8 – Percentagem de adequação no item preparação do alimento, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.

Verificação semelhante foi constatada por Bolton e colaboradores (2008), os quais identificaram que 20% dos estabelecimentos estudados também efetuavam o descongelamento de maneira inadequada, sendo que a maioria era realizada em temperatura ambiente.

Os registros de temperatura de exposição eram deficientes em todos os estabelecimentos, sendo parcialmente realizado pelo hotel 4, pois não há verificação nos registros que deveria ser feita pelo responsável. Os registros de temperatura de refrigeração e congelamento são feitos apenas por 33% dos hotéis (hotéis 4, 9, 11 e 12).

Os procedimentos de higienização de hortifruti foram deficientes em 100% dos estabelecimentos, sendo que 42% dos hotéis nem sequer tinham à disposição produto para desinfecção dos hortifruti (hotéis 3, 6, 7, 10 e 12). Os demais hotéis tinham o produto à disposição, porém não possuíam e/ou não seguiam instruções de utilização, fazendo do produto uma possível fonte de contaminação ao alimento.

A higiene de hortifruti deve ser realizada de forma que o processo bactericida não se torne suicida, ou seja, para que os produtos de higienização sejam utilizados em diluição adequada não se tornando tóxico ao organismo humano (SILVA JR., 2008).

Em relação à guarda de amostras, verificou-se que não é realizada efetivamente por todos os estabelecimentos, sendo parcialmente realizada pelo hotel 4 e 11. Sendo que o hotel 4 realiza a coleta apenas das preparações servidas no refeitório dos funcionários (almoço e jantar) e o hotel 11 não retira amostras das bebidas servidas.

A Portaria nº. 78 exige que, em hotéis, a guarda de amostras seja realizada em todos os alimentos preparados (100g/100mL), incluindo bebidas (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Essa guarda serve de proteção para o estabelecimento em caso da ocorrência de algum surto de Doença Transmitida por Alimentos (SILVA JR., 2008).

No dia da avaliação não pode ser observada a coleta de amostras do hotel 4, pois ela ocorreu no período do café da manhã. No hotel 11, pode-se observar que a coleta não foi realizada de forma correta, pois foi realizada 3 horas após o início do serviço de café da manhã e 1 hora antes do final, de modo que não sobraram todos os alimentos em quantidade suficiente para amostragem. O manipulador relatou não ser possível fazer a coleta no horário adequado, pois tinha sobrecarga de tarefas. As amostras também foram comprometidas, pois o manipulador coletou-as do balcão de exposição durante o serviço e ficou mais de 30 minutos com elas em temperatura ambiente.

Koehnlein e Calderelli (2009) encontraram dados semelhantes aos deste estudo, pois os manipuladores justificaram a coleta de amostras ocorrer em tempo inadequado pela falta de tempo na realização e pela soma de tarefas que competem a eles.

Ainda em relação à coleta realizada no hotel 11, observou-se que o manipulador fez uso de luvas para coleta sem higienizar as mãos e só as retirou após finalizar a coleta de todos os alimentos, andando pelo estabelecimento e tocando nas instalações.

Silva Jr. (2008) ressalta que o local para coleta de amostra de alimentos deve ficar fora de circulação de pessoas e sem corrente de ar, sendo que a coleta deve ser realizada com rapidez e assepsia. Essas recomendações devem-se principalmente ao fato que a coleta de amostras tem o propósito de proteger o

estabelecimento em caso de surto de origem alimentar. Quando a coleta ocorre de forma errada, esse diagnóstico fica comprometido, assim como compromete o estabelecimento.

Quando avaliado o item armazenamento e transporte do alimento preparado (Figura 9), observa-se que 3 hotéis atingiram nível muito bom de adequação, enquanto 6 hotéis, correspondendo a 50% dos estabelecimentos estudados, foram classificados como nível aceitável de adequação. Três hotéis não conseguiram atingir nenhuma conformidade, sendo classificados como nível insatisfatório.

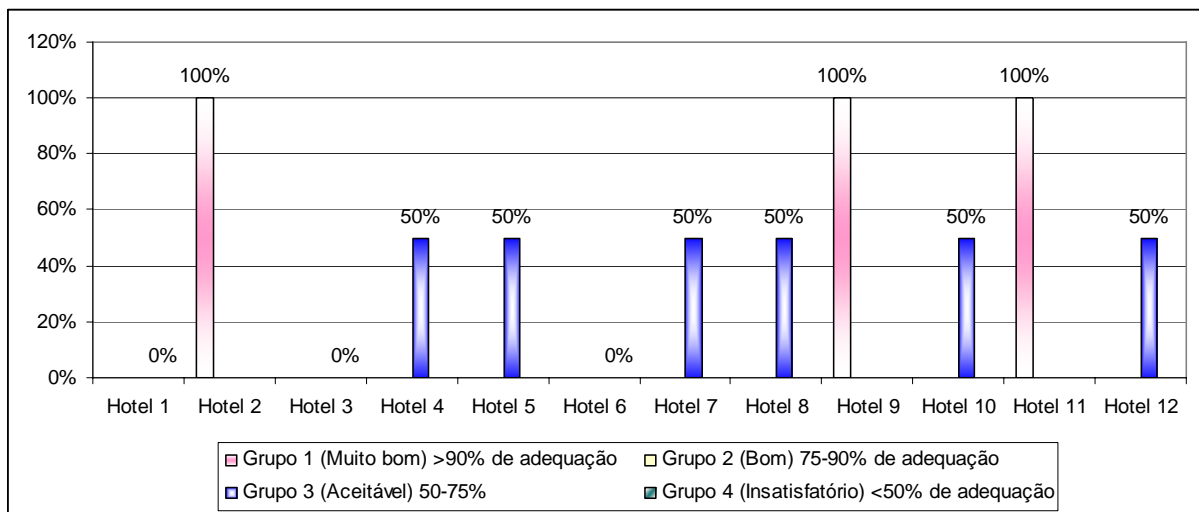


Figura 9 – Percentagem de adequação no item armazenamento e transporte do alimento preparado, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.

As principais deficiências encontradas nesse item foram: a proteção contra contaminantes dos alimentos preparados mantidos na área de armazenamento, que era inexistente em 42% (n=5) dos hotéis; e as condições de tempo e temperatura com que os alimentos preparados eram distribuídos até o consumo, o que comprometiam a qualidade higiênico-sanitária em 58% (n=7) dos hotéis. Silva Jr. (2008) ressalta que a falta de controle de tempo e temperatura na refrigeração, cocção, espera e distribuição são responsáveis por, em média, 80% dos surtos de DTAs.

Na figura 10, verifica-se, em relação ao item exposição ao consumo do alimento preparado, que 9 hotéis, correspondendo 75% da amostra avaliada, foram classificados como nível insatisfatório, enquanto 3 estabelecimentos foram classificados como nível aceitável.

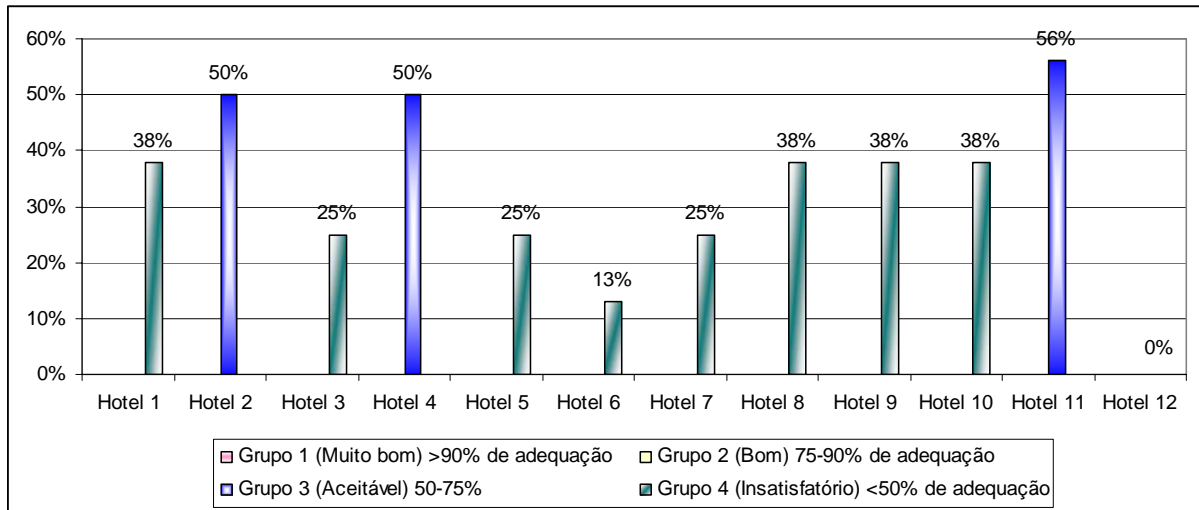


Figura 10 – Percentagem de adequação no item exposição ao consumo do alimento preparado, da área de Alimentos e Bebidas de hotéis de Porto Alegre – RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ago./out. 2010.

Ainda em relação ao item exposição ao consumo do alimento preparado, uma das principais inadequações foi a falta de procedimentos dos manipuladores para minimizar o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de anti-sepsia das mãos ou pelo uso de luvas descartáveis. Observou-se que, na totalidade dos hotéis estudados, a frequência da higienização das mãos é precária e quando os manipuladores utilizam luvas não higienizam as mãos previamente.

A falta de higienização de mãos retrata a falta de treinamento em Boas Práticas dos manipuladores, porém em 50% dos estabelecimentos pode também ser relacionada à deficiência nas instalações que não possuem lavatório exclusivo para lavagem de mãos.

Concordando com Uchida e Alves (2010), ressalta-se que a falta de lavatório exclusivo para higiene de mãos proporciona com que o manipulador exerça suas funções por longos períodos de tempo sem higienizá-las, tornando-se um foco de proliferação de contaminantes.

Em relação à exposição ou distribuição do alimento preparado, observou-se que a totalidade dos hotéis pesquisados possui equipamentos de calor, enquanto apenas o hotel 11 possui equipamento de frio.

Ainda sobre equipamentos para exposição ou distribuição, analisou-se que todos os hotéis avaliados não possuíam na área de consumação equipamentos com barreiras de proteção que previnam a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor. Novamente, os equipamentos de calor estavam adequados nesse requisito, pela proteção ser necessária para manter a temperatura elevada dos alimentos.

Com essa observação, verifica-se a falta de preocupação dos hotéis em relação à segurança do alimento, tendo em vista que os equipamentos de calor estão presentes em todos os hotéis, com a proteção, e são utilizados para satisfazer o hóspede em nível sensorial.

A falta de barreiras que previnam a contaminação dos alimentos nos hotéis é uma irregularidade encontrada que vem em oposição às exigências das três Legislações Higiênico-sanitárias vigentes no Estado (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009, 2010).

No item documentação e registro, foi constatado que nenhum dos hotéis tinha as Boas Práticas implantadas. Os hotéis 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 e 10 zeraram esse item, enquanto os hotéis 9 e 11 atingiram 17% de adequação por apresentarem as planilhas de controle de temperatura, recebimento e higienização não rotineira. E o hotel 12 atingiu 86%, pois possui todos POPs implantados, bem como as planilhas anteriormente citadas. O manual de Boas Práticas existe nesse estabelecimento, porém está totalmente desatualizado, descrevendo a realidade estrutural de outra área de manipulação que foi desativada.

A Portaria nº. 78 de 2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009) exige que todos os estabelecimentos tenham a presença do responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, que pode ser o proprietário ou funcionário designado, submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, com carga horária de 16 horas, abrangendo, no mínimo, os temas: contaminantes alimentares; DTAs; manipulação higiênica dos alimentos; Boas Práticas, conforme item 4.12.2 da Resolução - RDC nº. 216 (BRASIL, 2004). O estabelecimento deve dispor do documento comprobatório da capacitação, devidamente datado, contendo a carga horária e o conteúdo programático.

Quando avaliado o item Responsabilidade, pode-se verificar que nenhum dos estabelecimentos apresentou comprovação de ter responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos. Três hotéis relataram ter o responsável pelas atividades de manipulação, porém não apresentaram nenhuma comprovação para tal afirmação, o que caracterizou esse item como inadequado.

Em três hotéis o item Responsabilidade pontuou 14% de adequação, pois mesmo não tendo a presença do responsável pela manipulação, o estabelecimento dispunha de documentos que comprovavam a promoção de treinamentos por consultores externos e/ou por empresas que fornecem treinamentos para a equipe de manipuladores de alimentos. Os demais hotéis não atingiram nenhuma adequação no item Responsabilidade.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

- Nenhum dos hotéis estudados apresentava efetivamente nutricionista ou responsável técnico capacitado pela área de A&B.
- Os hotéis não seguem um padrão nos serviços oferecidos, exceto pelo café da manhã (CM), que é comum a todos.
- Verificou-se que os respondentes das características dos estabelecimentos estudados desconhecem a Legislação Higiênico-sanitária para o setor de alimentação, inclusive por pessoas diretamente ligadas a área de A&B.
- Nenhum dos estabelecimentos estudados apresentava manual de Boas Práticas dos respectivos estabelecimentos.
- A classificação geral das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos foi classificada como aceitável em 2 hotéis e insatisfatória em 10.
- Os itens que apresentaram menores adequações na Lista de Verificação de Boas Práticas foram manejo de resíduos, documentação e registro e responsabilidade, enquanto o item que apresentou maior adequação foi abastecimento de água.
- Todos os estabelecimentos mostraram-se interessados em implantar as Boas Práticas e adequarem-se à legislação vigente.

6 SUGESTÕES PARA O SETOR HOTELEIRO

- Com os dados obtidos neste estudo, fica explícita a necessidade da contratação de nutricionista ou responsável técnico capacitado pela área de A&B, para que programas de segurança do alimento sejam implementados e para que os manipuladores sejam supervisionados para execução.
- Independente dos serviços oferecidos pelo estabelecimento, é de extrema importância a prévia avaliação de um profissional da área de alimentação sobre a capacidade de fluxo de produção do local, para que não ocorram principalmente problemas de armazenamento e de contaminação cruzada.
- É de extrema importância que os responsáveis pelos estabelecimentos e principalmente os diretamente ligados à área de A&B atualizem-se em relação às obrigações perante a Legislação Higiênico-sanitária vigente, para que estabelecimento forneça aos clientes um alimento seguro e em conformidade com a Legislação.
- As maiores inadequações encontradas neste estudo (manejo de resíduos, documentação e registro e responsabilidade) deixam claro que a presença de um responsável é de extrema importância para o cumprimento da Legislação nos estabelecimentos.
- Sugere-se que sejam feitos trabalhos de avaliação de Boas Práticas e implantação específicas para o setor hoteleiro, visando atender às especificidades do setor.

REFERÊNCIAS

ANSARI-LARI, M.; SODBAKSH, S.; LAKZADEH L. Knowledge, attitudes and practices of workers on food hygienic practices in meat processing plants in Fars, Iran. **Food Control**, v. 21, p. 260-263, 2010.

ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas – unidades de alimentação e nutrição**. 2. ed. São Paulo: Editora Ponto Crítico, 2002. 2 v.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS - Aberc. **Manual Aberc de Práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 9. ed. São Paulo: Aberc, 2009.

BOJAR, E. A. Estudo projeta crescimento da hotelaria no País. **HotelNews**, São Paulo, 314. ed., maio/jun. 2003. Disponível em: <<http://www.revistahotelnews.com.br/2006/ssHome/index.php?id=6&subId=408&edicao=314&meio=../ssEdicoesAnteriores/meioEdicao.php&y=2003>>. Acesso em: 26 maio 2009.

BOLTON, D. J. et al. Food safety knowledge of head chefs and catering managers in Ireland. **Food Control**, v. 19, p. 291-300, 2008.

BRAMORSKI, A. et al. Programa de combate à fome do município de Joinville, SC: diagnóstico sanitário de cozinhas comunitárias. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 124, p. 50-53, set. 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. **Resolução – RDC nº. 216**, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, 2004.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. **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. Brasília, DF, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária - SVS. **Portaria nº 1.428**, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos. Brasília, DF, 1993.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária - SVS. **Portaria nº 326**, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, DF, 1997.

_____. Ministério do Turismo – Portal Brasileiro do Turismo. **Porquê viajar pelo Brasil.** Disponível em: <http://www.braziltour.com/site/br/porque_viajar/materia.php?id_conteudo=3>. Acesso em: 16 jun. 2009.

_____. Ministério do Turismo. **Documento Referencial Turismo no Brasil 2011-2014.** Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Documento_Referencial_Turismo_no_Brasil_2011-2014.pdf>. Acesso em: 28 jun. 2010a.

_____. Ministério do Turismo. **Proposta estratégica de organização turística: Copa do Mundo de 2014 Brasil.** Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/BRASIL_final_NOVO.pdf>. Acesso em: 28 out. 2010b.

_____. Senado Federal – subsecretaria de informações. **Decreto lei nº. 209**, de 27 de fevereiro de 1967. Institui o código brasileiro de alimentos e dá outras providências. Brasília, DF, 1967.

_____. Senado Federal – subsecretaria de informações. **Decreto lei nº. 986**, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Brasília, DF, 1969.

CAMPOS, A. K. C. et al. Assessment of personal hygiene and practices of food handlers in municipal public schools of Natal, Brazil, **Food Control**, v. 20, p. 807-810, 2009.

CARRIJO, K. de F. et al. Avaliação das boas práticas e condições higiênico-sanitárias na elaboração de alimentos em um restaurante universitário do Rio de Janeiro, RJ. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 24, n. 184/185, p. 38-41, maio/jun. 2010.

CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. 732 p.

DESCHAMPS, C. et al. Avaliação higiênico-sanitária de cozinhas industriais instaladas no município de Blumenau, SC. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 112, p. 12-15, set. 2003.

DOTTA, K.; SANTOS, R.; LIMA, E. E. de. Avaliação das condições higiênico-sanitárias do setor de A&B, de hotéis de uma cidade turística do litoral de Santa Catarina. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 23, n. 176/177, p. 53-57, set./out. 2009.

FERRAZ, A. P. da C. Condições higiênico-sanitárias de *buffets* na região do ABC, SP. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 24, n. 184/185, p. 53-59, maio/jun. 2010.

FORTUNA, Jorge Luiz et al. Diagnóstico higiênico-sanitário dos manipuladores de produtos alimentícios comercializados em uma praça pública do município de Teixeira de Freitas-BA. In: III CONGRESSO LATINO AMERICANO E IX CONGRESSO BRASILEIRO DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS; II ENCONTRO NACIONAL DE CENTROS DE CONTROLE DE ZOOSE; I ENCONTRO NACIONAL DO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, 2007, Porto Seguro, BA. **Anais: Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 150, p. 91, abr. 2007.

GALLE, T. **Cozinha Hoteleira**: Especialista ensina evitar conseqüências graves em cozinhas de hotéis. *Nutrição em Pauta*, São Paulo, out. 2004. Disponível em: <http://www.nutricaoempauta.com.br/lista_artigo.php?cod=295>. Acesso em: 26 maio 2009.

GÓES, J. Â. W et al. Capacitação de manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 82, p. 20-22, mar. 2001.

KOEHNLEIN, E. A.; CALDERELLI, V. A. Avaliação da coleta de amostras, em unidade de alimentação e nutrição de Maringá-PR. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 23, n. 178/179, p. 50-55, nov../dez. 2009.

KUO, C. -M. The managerial implications of an analysis of tourist profiles and international hotel employee service attitude. **International Journal of Hospitality Management**, v. 28, p. 302-309, 2009.

MALINVERNO, E.; FRANCISCO, D. C.; ROZA, C. R. da. Verificação da implantação das boas práticas de fabricação em restaurantes de Farroupilha, RS. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 23, n. 178/179, p. 36-58, nov./dez. 2009.

NUNES B. N. et al. A survey on the sanitary condition of commercial foods of plant sold in Brazil. **Food Control**, v. 21, p. 50-54, 2010.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE – OMS. **Guia para uma Alimentação Segura para viajantes**. Brasília, 2007. Disponível em: <http://new.paho.org/bra/index.php?option=com_content&task=view&id=899&Itemid=526>. Acesso em: 28 out. 2010.

PANALIMENTOS. **Cinco medidas permitirían reducir la incidencia mundial de enfermedades transmitidas por alimentos**. 15 dez. 2008. Disponível em: <<http://fos.panalimentos.org/panalimentos01/Educacionycomunicacionsocial/abid/669/ctl/Details/mid/1436/ItemID/31/language/en-US/Default.aspx>>. Acesso em: 7 jun. 2009.

PANETTA, J. C. O manipulador: fator de segurança e qualidade dos alimentos. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 12, n. 57, p. 8-9, set./out. 1998.

PANZA, S. G. A. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias durante a manipulação dos alimentos, em um restaurante universitário, antes e depois do treinamento dos manipuladores. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n. 138, p. 15-19, jan./fev. 2006.

PEREIRA, A. B.; FATEL, E. C. de S.; FONSECA, F. B da. O desafio da equipe multidisciplinar: proposta de readequação do *lay out* de uma unidade de alimentação e nutrição. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 23, n. 176/177, p. 48-52, set./out. 2009.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. **Portaria nº. 78**, de 28 de janeiro 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. Porto Alegre, RS, 2009.

_____. Secretaria da Saúde. **Portaria nº. 325**, de 21 de junho de 2010. Aprova procedimentos para prevenir a disseminação do vírus H1N1 na área de exposição do alimento preparado em Serviços de Alimentação e dá outras providências. Porto Alegre, RS, 2010.

SACCOL, A. L. de F. et al. **Lista de avaliação para boas práticas em serviços de alimentação RDC 216**. São Paulo: Varela, 2006.

SAMPAIO, R. M. F. D. et al. Boas práticas de fabricação em restaurantes comerciais. In: III CONGRESSO LATINO AMERICANO E IX CONGRESSO BRASILEIRO DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS; II ENCONTRO NACIONAL DE CENTROS DE CONTROLE DE ZOOSE; I ENCONTRO NACIONAL DO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, 2007, Porto Seguro, BA. **Anais: Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 150, p. 366-367, abr. 2007.

SANTOS, D. M. C. dos. **Segurança alimentar**: aspectos técnicos e sócio-culturais sobre riscos potenciais na rede hoteleira de Florianópolis – SC. 2004. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI, Balneário Camboriú, 2004.

SEAMAN, P.; EVES, A. The management of food safety – the role of food hygiene training in the UK service sector. **International Journal of Hospitality Management**, v. 25, p. 278-296, 2006.

SILVA JR., E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. atual. São Paulo: Livraria Varela, 2008.

SOUZA, R. R. de; GERMANO, P. M. L. I.; GERMANO, M. I. S. Técnica da simulação aplicada ao treinamento de manipuladores de alimentos, como recurso para a segurança alimentar de refeições transportadas. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 122, p. 21-25, jul. 2004.

STANGARLIN, L.; DELEVATI, M. T. da S.; SACCOL, A. L. de F. Avaliação da implementação do manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados em serviços de alimentação, 2ª parte. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 23, n. 168/169, p. 24-27, jan./fev. 2009.

TAVOIRO, P.; OLIVEIRA, C. A. F.; LAFÈVRE, F. Avaliação do conhecimento em práticas de higiene: uma abordagem qualitativa. **Interface – Comunicação, Saúde e Educação**, Barueri, SP, v. 9, n. 18, p. 243-254, jan./jun. 2006.

TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.

UCHIDA, N. S.; ALVES, G. Condições higiênico-sanitárias nas seções de panificação e açougue de supermercados das cidades de Umuarama e Paranavaí, PR. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 24, n. 184/185, p. 48-52, maio/jun. 2010.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa. **Estrutura e apresentação de monografias, dissertações e teses**: MDT. 7. ed. rev. e atual. Santa Maria: Ed. da UFSM, 2010. 72 p.

VEIROS, M. B. et al. Food safety practices in a Portuguese canteen. **Food Control**, v. 20, p. 936-941, 2009.

WORLD HEALTH ORGANIZATION – WHO. **Foodborne diseases, emerging**. Switzerland, 2002. Disponível em: <<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs124/en/print.html>>. Acesso em: 28 out. 2010.

ZAMBIAZI, S.; MARTINS, A. H. Condições de armazenamento em restaurantes comerciais na cidade de Cascavel, PR. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 24, n. 180/181, p. 36-42, jan./fev. 2010.

APÊNDICES

Apêndice A – Termo de consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)
TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - RS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DOS
ALIMENTOS

Projeto: Avaliação dos procedimentos de Boas Práticas na área de Alimentos e Bebidas em hotéis do Rio Grande do Sul inseridos no contexto da copa do mundo de 2014.

Pesquisadoras: Luisa Helena Rychecki Hecktheuer e Ana Lúcia Serafim.

Instituição/Departamento: Universidade Federal de Santa Maria, Centro de Ciências Rurais, Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos. Campus Universitário - Sala 3211, Camobi, CEP: 97105-900 - Santa Maria, RS;

Telefone: (55) 3220 8254.

Local da coleta de dados: hotéis do Rio Grande do Sul.

I. Justificativa e objetivos da pesquisa:

A fim de assegurar a qualidade higiênico-sanitária da alimentação servida no segmento hoteleiro e a conformidade desses estabelecimentos com a legislação vigente, esses Serviços de Alimentação (SA) devem estabelecer procedimentos de Boas Práticas (BP). O objetivo deste estudo é avaliar os procedimentos de Boas Práticas na área de Alimentos e Bebidas (produção de refeições) em hotéis do Rio Grande do Sul inseridos no contexto da 2014. Será realizada avaliação dos procedimentos de Boas Práticas na área de Alimentos de acordo com a legislação vigente; recomendação de melhorias das não-conformidades encontradas na avaliação; e poderá ser fornecida capacitação em Boas Práticas de Manipulação para os funcionários da área de produção de refeições dos hotéis que manifestarem interesse.

II. Os procedimentos a serem utilizados:

Os responsáveis pelos estabelecimentos responderão, um formulário sobre as características do estabelecimento frente as BP pela sua visão. Será realizada uma avaliação visual e análise dos procedimentos adotados através da Lista de Verificação em BP para SA; após, os responsáveis receberão as inadequações encontradas descritas em um Plano de Ação, com orientações de como corrigi-las para atender os requisitos da legislação sanitária vigente. A sensibilização será oferecida para os manipuladores de alimentos e responsáveis pelos hotéis selecionados e ocorrerá através de aula expositiva e dialogada utilizando como exemplo situações verificadas durante análise visual; a

sensibilização terá duração de 2 (duas) horas e será oferecida na cidade onde o hotel se localiza, em dois turnos distintos para facilitar a participação dos colaboradores.

III. Os riscos esperados: não existem riscos neste trabalho.

IV. Os benefícios que se pode obter:

Será verificado as condições higiênico-sanitárias da área de A&B dos hotéis, auxiliando-os na adequação à legislação vigente, propiciando melhorias qualitativas e quantitativas em relação à implantação de BP. Às empresas que participarem da pesquisa, receberão sensibilização e cartilha ilustrada impressa, baseada nas exigências da legislação vigente para todos manipuladores de alimentos. Durante todo o tempo de estudo a pesquisadora estará a disposição para auxiliar as empresas em relação às BP. Todas empresas receberão cópias do diagnóstico higiênico-sanitário realizado. Toda metodologia empregada poderá servir de modelo para utilização em qualquer empresa do setor de alimentação.

Eu,(proprietário e/ou responsável) fui informado dos objetivos da pesquisa acima de maneira clara e detalhada. Recebi informação a respeito dos procedimentos que serão efetuados e esclareci minhas dúvidas. Sei que em qualquer momento poderei solicitar novas informações e modificar minha decisão se assim eu o desejar. A pesquisadora Ana Lúcia Serafim certificou-me de que todos os dados desta pesquisa referentes a minha empresa serão confidenciais, terei liberdade de retirar meu consentimento de participação na pesquisa, face a estas informações. Caso tenha novas perguntas sobre esse estudo, posso contatar as pesquisadoras Luisa Helena Rychcki Hecktheuer e Ana Lúcia Serafim nos respectivos telefones: (55) 3220 8254 e (55) 32112049.

Declaro que recebi cópia do presente Termo de Consentimento.

_____	_____	_____
Ass. do responsável	Ass. do Pesquisador	Ass. da testemunha
_____	_____	_____
Nome do responsável	Nome do Pesquisador	Nome da Testemunha
RG: _____	RG: _____	RG: _____
___/___/___	___/___/___	___/___/___

Caso ainda permaneça com dúvidas posso entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da UFSM, na Avenida Roraima, 1000 - Prédio da Reitoria – 7º andar - Sala 702, Cidade Universitária - Bairro Camobi, 97105-900 - Santa Maria, RS; telefone: (55) 3220 9362.

Apêndice B – Formulário para conhecimento do estabelecimento

Perfil do estabelecimento



Este formulário faz parte de uma pesquisa experimental de uma dissertação de mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos da UFSM, e tem por objetivo conhecer seu estabelecimento pela sua visão, frente às Boas Práticas.



Ressaltamos que a confidencialidade de suas respostas é garantida. Contamos com a sua colaboração no preenchimento.

Data do preenchimento: ____/____/____.

1	Nome: _____	Dados confidenciais
2	Nome do hotel: _____	
3	Endereço: _____	
4	Telefone: _____ E-mail: _____	
5	UH: _____	
6	Ano fundação hotel e início produção de alimentos: _____	
7	Cargo na Empresa: <input type="checkbox"/> Proprietário <input type="checkbox"/> Responsável Técnico <input type="checkbox"/> Gerente <input type="checkbox"/> Outro.	
	Qual? _____.	
8	Formação: _____	
9	Número de funcionários do hotel: _____	
10	Número de funcionários da área de Alimentos e Bebidas: _____	
11	Tem nutricionista ou responsável técnico no hotel: <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim	
12	Os funcionários do hotel recebem capacitação? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim. Se sim, qual assunto/área e periodicidade?	
13	O hotel utiliza consultorias externas para realização de alguma atividade? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim. Se sim, para qual atividade? _____	
14	Quais serviços são disponibilizados na área de Alimentos e Bebidas? <input type="checkbox"/> Café da manhã (Qtidade:) <input type="checkbox"/> Room service <input type="checkbox"/> Almoço (Qtidade:) <input type="checkbox"/> Jantar (Qtidade:) <input type="checkbox"/> Coffe break para eventos <input type="checkbox"/> Outro. Qual? _____	
15	Você tem conhecimento sobre a Resolução RDC nº. 216/2004 do Ministério da Saúde? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim. Por meio de: <input type="checkbox"/> Jornal <input type="checkbox"/> Revista <input type="checkbox"/> Televisão <input type="checkbox"/> Vigilância sanitária <input type="checkbox"/> Empresas fornecedoras de produtos e serviços <input type="checkbox"/> Outro, _____	
16	Você tem conhecimento sobre a Portaria nº. 78/2009 da Secretaria da Saúde do RS? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim. Por meio de: <input type="checkbox"/> Jornal <input type="checkbox"/> Revista <input type="checkbox"/> Televisão <input type="checkbox"/> Vigilância sanitária <input type="checkbox"/> Empresas fornecedoras de produtos e serviços <input type="checkbox"/> Outro, _____	
17	O hotel possui Manual de Boas Práticas? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim	
18	O hotel possui Boas Práticas implementadas? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, há _____(tempo)	
19	O hotel já foi inspecionado pela vigilância sanitária e cobrado sobre as Boas Práticas? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim.	
20	Já foi realizada na área de Alimentos e Bebidas do hotel uma verificação em Boas Práticas? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, foi atingida a pontuação de conformidades de _____%.	

21 Caso a maioria das respostas das questões 13 a 19 tenham como resposta NÃO, o estabelecimento tem interesse em adequar-se as exigências da legislação vigente e implantar as Boas Práticas? Não Sim.

Eu _____(nome), _____(cargo),
confirmando as informações contidas no perfil do estabelecimento e autorizo a utilização das informações não confidenciais no projeto que está sendo desenvolvido no Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, em nível de Mestrado da Universidade Federal de Santa Maria (RS), pela mestranda Ana Lúcia Serafim, com orientação da Prof^a. Dr^a. Luisa Helena Hecktheuer.

_____, ____ de _____ de 2010.

ANEXOS

Anexo A – Portaria nº. 78/2009, Secretaria de Saúde do Rio Grande do Sul

1ª EDIÇÃO

Porto Alegre, sexta-feira, 30 de janeiro de 2009

DIÁRIO OFICIAL 35

Secretaria da Saúde

Secretário: Osmar Terra

End: Av. Borges de Medeiros, 1501 - 6º andar

Porto Alegre/RS - 90119-900 - Fone: (51) 3288-5800

PORTARIAS

PORTARIA Nº 78/2009

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.

A SECRETÁRIA DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL ADJUNTA no uso de suas atribuições e,

CONSIDERANDO a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

CONSIDERANDO a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção à saúde da população;

CONSIDERANDO a necessidade de harmonização de ações de inspeção sanitária em estabelecimentos que atuam na área de serviços de alimentação em todo território estadual;

CONSIDERANDO a necessidade de padronização de instrumentos de verificação das Boas Práticas para os Serviços de Alimentação;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar os Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar os procedimentos inerentes ao responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos para Serviços de Alimentação;

CONSIDERANDO que a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 pode ser complementada pelo órgão de vigilância sanitária estadual e municipal visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênicas-sanitárias dos serviços de alimentação.

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e outras providências complementares à RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, constante no Anexo I.

Art. 2º - Aprovar a regulamentação dos Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, constante no Anexo II.

Art. 3º - Aprovar a regulamentação de procedimentos inerentes ao responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos para serviços de Alimentação, constante no Anexo III.

Art. 4º - Determinar à Fiscalização Sanitária Estadual à supervisão do cumprimento da referida norma de forma suplementar e/ou complementar à Fiscalização Municipal, de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde e pactuações vigentes.

Art. 5º - A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Portaria configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

Art. 6º - Fica revogada a Portaria Estadual nº 542/06, publicada no Diário Oficial da União em 19 de outubro de 2006.

Art. 7º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Porto Alegre, 28 de janeiro de 2009.

ARITA BERGMANN

Secretária de Estado da Saúde Adjunta

ANEXO I – PORTARIA Nº 78/2009

1. Alcance

1.1 Objetivo

Estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênicas-sanitárias do alimento preparado.

1.2 Âmbito de Aplicação

Essa Portaria aplica-se aos serviços de alimentação de acordo com o item 1.2 da Resolução RDC nº 216/04, além de outros serviços de alimentação, aqui definidos como prestadores de serviços de alimentação para eventos, mini-mercados e supermercados, ambulantes e feirantes que preparam e/ou manipulem alimentos de risco, cozinhas de instituições de longa permanência para idosos, instituições de ensino e demais locais que manipulem alimentos de risco.

2. Definições

Para efeito desta Portaria, consideram-se as definições constantes na Resolução RDC nº 216/04 e as seguintes:

- 2.1 ADORNOS:** objetos utilizados tais como brincos, alianças, pulseiras, relógios, correntes, anéis, piercing e demais objetos pessoais que possam cair nos alimentos.
- 2.2 ÁGUA SANITÁRIA:** soluções aquosas a base de hipoclorito de sódio ou cálcio ou lítio, com teor de cloro ativo entre 2,0 a 2,5%, dentro do prazo de validade (máximo de 6 meses). Produto que poderá conter apenas hidróxido de sódio ou cálcio, cloreto de sódio ou cálcio e carbonato de sódio ou cálcio como estabilizante.
- 2.3 AMBULANTE:** serviço que prepara e fornece alimento pronto para o consumo, geralmente em vias públicas.
- 2.4 CONTAMINAÇÃO:** existência no alimento de perigo químico, físico ou biológico que pode causar alterações no alimento, danos físicos e doenças transmitidas por alimentos.
- 2.5 COZINHA INDUSTRIAL, OU EMPRESARIAL:** cozinha que fornece alimentação pronta para uma comunidade fixa, como uma indústria ou empresa.
- 2.6 COZINHA INSTITUCIONAL:** cozinha localizada dentro de creches, instituições de longa permanência para idosos, escolas, presídios, quartéis, entre outros, a qual fornece alimentação pronta para o consumo para uma comunidade fechada.
- 2.7 DOENÇA TRANSMITIDA POR ALIMENTOS (DTA):** doença causada pela ingestão de alimentos contaminados, com perigos biológicos e químicos, em condições de causar doença.
- 2.8 PANOS DE LIMPEZA:** panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser substituídos a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, podendo ser utilizados novamente, após higienização.
- 2.9 PANOS DE LIMPEZA DESCARTÁVEIS:** panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, sem serem utilizados novamente.
- 2.10 PPM:** parte por milhão (ex. 1 miligrama em 1 litro).
- 2.11 RESTAURANTE COMERCIAL:** são serviços de alimentação com localização definida ou local fixo, o qual fornece alimentação pronta para uma comunidade aberta.
- 2.12 SEGURANÇA DOS ALIMENTOS:** conceito relativo à inocuidade dos alimentos. Pode ser alcançada através de medidas de controle higiênicas-sanitárias na produção de alimentos, como as Boas Práticas (BP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).
- 2.13 VISITANTES:** pessoas que não trabalham na preparação de alimentos de um serviço de alimentação e que se encontram temporariamente nestes estabelecimentos. Podem ser considerados visitantes o pessoal de manutenção, profissionais de controle de pragas, clientes, auditores, consultores, fiscais sanitários, entre outros.

LISTA DE VERIFICAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Número:	Ano:		
1. Identificação da Empresa			
1.1. Razão Social:			
1.2. Nome Fantasia:			
1.3. Alvará/Licença Sanitária:	1.4. Inscrição Estadual/Municipal:		
1.5. CNPJ/CPF:	1.6. Fone:	1.7. Fax:	
1.8. E-mail:			
1.9. Endereço (Rua/Avenida):	1.10. Número:	1.11. Complemento:	
1.12. Bairro:	1.13. Município:	1.14. UF:	1.15. Cep:
1.16. Ramo de Atividade:			
1.17. Número de Funcionários:			
1.18. Número de Manipuladores de Alimentos:			
1.19. Responsável Técnico:	1.20. Formação:		
1.21. Responsável Legal/Proprietário do Estabelecimento:			
1.22. Motivo da Inspeção:			
<input type="checkbox"/> Solicitação de Alvará Sanitário/Licença Sanitária <input type="checkbox"/> Programas específicos de Vigilância Sanitária <input type="checkbox"/> Verificação ou apuração de Denúncia <input type="checkbox"/> Renovação de Alvará Sanitário/Licença Sanitária Outros: _____			

Avaliação	Sim	Não	NA(*)
2. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios			
2.1. Edificação e instalações projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos.			
2.2. Acesso às instalações independente, não comum a outros usos.			
2.3. Dimensionamento da edificação e das instalações compatíveis com todas as operações.			
2.4. Existência de separações entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.			
2.5. Piso de material de fácil higienização (liso, impermeável e lavável) e em adequado estado de conservação.			
2.6. Paredes com revestimentos lisos, impermeáveis, de cores claras, de fácil higienização, sem cortinas e adequado estado de conservação.			
2.7. Teto de acabamento liso, impermeável, de cor clara, de fácil higienização e adequado estado de conservação.			
2.8. Portas da área de preparação e armazenamento dotadas de fechamento automático e barreiras adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais.			
2.9. Janelas de superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes com telas milimetradas removíveis para limpeza e adequado estado de conservação.			
2.10. Instalações dotadas de abastecimento de água potável corrente, possuindo conexões com rede de esgoto e/ou fossa séptica.			
2.11. Caixas de gordura e de esgoto compatíveis ao volume de resíduos e localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.			
2.12. Ralos, quando presentes, sifonados e grelhas com dispositivo que permitam o fechamento.			
2.13. Área interna do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.			
2.14. Área externa do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.			
2.15. Iluminação da área de preparação dos alimentos proporciona a visualização adequada de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos.			
2.16. Luminárias localizadas na área de preparação, armazenamento e dentro dos equipamentos que possam contaminar os alimentos, apropriadas e protegidas contra explosão e quedas acidentais.			
2.17. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e integras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
2.18. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o ambiente livre de fungos, fumaça, dentre outros, que possam comprometer a qualidade dos alimentos.			
2.19. Equipamentos e filtros para climatização em bom estado de conservação.			
2.20. Limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros, manutenção programada e periódica destes equipamentos registrados, verificados, datados e rubricados.			
2.21. A área de preparação do alimento dotada de coifa com sistema de exaustão interna com elementos filtrantes ou sistema de coifa eletrostática.			
2.22. Existência de manutenção programada e periódica do sistema de exaustão e elementos filtrantes registrados, verificados, datados e rubricados.			
2.23. Instalações sanitárias e os vestiários sem comunicação direta com a área de preparação, armazenamento de alimentos ou refeitório.			
2.24. Instalações sanitárias e os vestiários mantidos organizados em adequado estado de conservação e portas externas dotadas de fechamento automático.			
2.25. Instalações sanitárias dotadas de lavatórios e supridas de produtos destinados à higiene pessoal, como: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, papel toalha não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem de mãos.			
2.26. Coletores de lixo, nas instalações sanitárias, dotados de tampa acionada sem contato manual e higienizados sempre que necessário e no mínimo diariamente.			
2.27. Lavatórios dotados preferencialmente de torneira com fechamento automático, exclusivos para higiene das mãos, nas áreas de manipulação em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente, com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado, ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual, higienizados sempre que necessário e no mínimo diariamente.			
2.28. Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos preparados com desenhos que permitam a higienização, em estado de conservação adequados, elaborados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos.			
2.29. Superfícies em contato com alimentos, lisas, integras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.30. Existência de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.			
2.31. Existência de registro da manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.			
2.32. Existência de instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos, tais como termômetros, relógios, entre outros.			
2.33. Registros da calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos verificados, datados e rubricados, quando aplicável.			
2.34. Registros da manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios críticos para a segurança dos alimentos, tais como, pelo menos, refrigeradores, congeladores e equipamentos de conservação e distribuição a quente e a frio.			
3. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios			
3.1. Existência de responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
3.2. Operações de higienização das instalações realizadas com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias.			
3.3. Existência de registros das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizadas rotineiramente.			

3.4. Registro das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizados rotineiramente verificados, datados e rubricados.			
3.5. Caixas de gordura periodicamente limpas.			
3.6. Área de preparação do alimento higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.			
3.7. Ausência de substâncias odorizantes ou desodorantes ou quaisquer das suas formas utilizadas, nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos.			
3.8. Utilização de produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.			
3.9. Diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes, obedecem instruções recomendadas pelos fabricantes.			
3.10. Produtos saneantes identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, sem contato com os alimentos.			
3.11. Utensílios, equipamentos e materiais utilizados na higienização, próprios para a atividade, conservados limpos, em número suficiente e guardados em local reservado para essa atividade.			
3.12. Panos de limpeza descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, não sendo utilizados novamente.			
3.13. Panos de limpeza não descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, trocados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas.			
3.14. Panos de limpeza não descartáveis limpos através de esfregação com solução de detergente neutro, desinfetados através de fervura em água por 15 minutos ou solução clorada a 200ppm, por 15 minutos, enxaguados com água potável e corrente.			
3.15. Higienização de panos de limpeza utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos realizada em local próprio para esse fim, em recipientes exclusivos para essa atividade, separados de outros panos utilizados para outras finalidades. Secagem dos panos em local adequado.			
3.16. Funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias e higienização de panos com uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.			
3.17. Esponjas de limpeza, quando utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos, desinfetadas diariamente, por fervura em água, por no mínimo 5 minutos ou outro método adequado.			
4. Controle Integrado de Pragas			
4.1. Edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas.			
4.2. Existência de ações eficazes e contínuas de prevenção de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.			
4.3. Controle químico, quando aplicável, realizado por empresa especializada, conforme legislação específica.			
4.4. Quando da aplicação do controle químico, empresa estabelece procedimentos de pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.			
4.5. Existência de registros que comprovam o controle de vetores e pragas urbanas, tais como relatório de avaliação das medidas de controle realizado pela empresa especializada.			
4.6. Existência de registros do controle de vetores e pragas urbanas que comprovam a regularização dos produtos químicos nos órgãos competentes.			
4.7. Registros do controle de vetores e pragas urbanas verificados, datados e rubricados.			
5. Abastecimento de Água			
5.1. Utilização de água potável para manipulação de alimentos.			
5.2. Quando utilizada fonte alternativa, a potabilidade atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.			
5.3. Gelo para utilização em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.			
5.4. Vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou superfícies que entram em contato com alimentos, produzido a partir de água potável.			
5.5. Reservatório de água edificado e/ou revestido de material que não comprometa a qualidade da água, conforme legislação específica.			
5.6. Reservatório de água livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado.			
5.7. Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, por empresa especializada e pessoal capacitado.			
5.8. Existência de registro que comprovam a higienização do reservatório de água.			
5.9. Registros da higienização do reservatório de água verificados, datados e rubricados.			
6. Manejo de Resíduos			
6.1. Coletores de resíduos do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados, íntegros, dotados de tampas, sacos plásticos e em número suficiente.			
6.2. Coletores de resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos dotados de tampas acionadas sem contato manual, devidamente identificados, íntegros, sacos plásticos e em número suficiente.			
6.3. Resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos retirados frequentemente e estocados em local fechado e isolado.			
7. Manipuladores			
7.1. Controle de saúde dos manipuladores realizado de acordo com legislação específica, sendo mantidos registros.			
7.2. Manipuladores realizam exames admissionais e periódicos de acordo com a legislação específica.			
7.3. Saúde dos manipuladores supervisionada diariamente.			
7.4. Manipuladores afastados quando apresentam doenças de pele, tais como micoses de unhas e mãos, lesões e ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.			
7.5. 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.			
7.6. Manipuladores dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos.			
7.7. Manipuladores adotam o hábito de não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento.			
7.8. Manipuladores higienizam cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários.			
7.9. Existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			

7.10. Roupas e objetos pessoais guardados em armários reservados para esse fim, fora da área de produção.			
7.11. Manipuladores supervisionados e capacitados periodicamente (com frequência mínima anual) em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.			
7.12. Capacitações comprovadas mediante documentação.			
7.13. Manipuladores capacitados na admissão, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas em serviços de alimentação.			
7.14. Manipuladores de serviços de alimentação para eventos, mini-mercados e supermercados, ambulantes e feirantes que preparam e/ou manipulam alimentos de risco, cozinhas de instituições de longa permanência para idosos, instituições de ensino e demais locais que manipulam alimentos de risco comprovadamente capacitados em Boas Práticas.			
7.15. Visitantes cumprem os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores.			
8. Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens			
8.1. Recebimento das matérias-primas, ingredientes e embalagens realizadas em áreas protegidas e limpas.			
8.2. Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionadas no recebimento, seguindo critérios pré-estabelecidos para cada produto. Rotulagem dos produtos de acordo com a legislação específica.			
8.3. Controle da temperatura no recebimento de matérias-primas e ingredientes, de acordo com os seguintes critérios: I. Alimentos congelados: - 12° C ou inferior ou con forme rotulagem; II. Alimentos refrigerados: 7° C ou inferior ou con forme rotulagem; III. Existência de registros comprovando o controle de temperaturas no recebimento, verificados, datados e rubricados.			
8.4. Temperatura das matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados armazenados conforme indicações do fabricante ou de acordo com os seguintes critérios: I. Alimentos congelados: - 18° C ou inferior; II. Alimentos refrigerados: inferior a 5° C; III. Existência de registros comprovando o controle de temperaturas no armazenamento, verificados, datados e rubricados.			
8.5. Alimentos congelados armazenados exclusivamente sob congelamento, alimentos refrigerados armazenados exclusivamente sob refrigeração, ou conforme rotulagem.			
8.6. Equipamentos de refrigeração e congelamento em número suficiente com as necessidades e tipos de alimentos a serem armazenados.			
8.7. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento: I. Alimentos prontos colocados nas prateleiras superiores; II. Alimentos semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras centrais; III. Produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos; IV. Todos os alimentos armazenados embalados ou protegidos em recipientes fechados e em temperaturas definidas neste regulamento.			
8.8. Equipamento regulado para o alimento que necessita temperatura mais baixa.			
8.9. Durante a limpeza ou descongelamento de equipamentos de frio, alimentos mantidos com temperatura inferior a 5° C, no caso de alimentos refrigerados, ou ≤ a - 18° C, no caso de alimentos congelados.			
8.10. Lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos, imediatamente devolvidos ao fornecedor ou identificados e armazenados separadamente até o destino final.			
8.11. Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas em local limpo e organizadas de forma a garantir proteção contra contaminantes.			
8.12. Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização.			
9. Preparação do Alimento			
9.1. Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias, adequados e em conformidade com a legislação específica.			
9.2. Existência de adoção de medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.			
9.3. Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento (máximo 30 minutos).			
9.4. Alimentos não utilizados na totalidade acondicionados e identificados de acordo com a rotulagem.			
9.5. Tratamento térmico garante a temperatura de no mínimo 70° C em todas as partes do alimento.			
9.6. Quando da utilização de temperaturas inferiores a 70° C o tratamento térmico é garantido através das combinações de tempo e temperatura que asseguram a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.			
9.7. Óleos e gorduras utilizados aquecidos à temperatura não superior a 180° C.			
9.8. Óleos e gorduras substituídos quando houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais (fumaça, espuma, aroma e sabor).			
9.9. Monitoramento da qualidade de óleos e gorduras para frituras com registros desse controle.			
9.10. Descongelamento conduzido sob refrigeração à temperatura inferior a 5° C.			
9.11. Quando utilizado o forno de microondas para descongelamento, alimento submetido à cocção imediata.			
9.12. Alimentos submetidos ao descongelamento, mantidos sob refrigeração quando não utilizados imediatamente.			
9.13. Temperatura do alimento preparado e conservado a quente superior a 60° C, por no máximo 6 horas.			
9.14. Existência de monitoramento, registro e ação corretiva, da temperatura de conservação a quente.			
9.15. Registro da temperatura de conservação a quente verificado, datado e rubricado.			
9.16. Temperatura do alimento preparado no processo de resfriamento reduzida de 60° C a 10° C em, no máximo, 2 horas.			
9.17. Produtos preparados conservados em temperaturas de 4° C ou menos, conservados por 5 dias, ou em temperaturas superiores a 4° C e inferiores a 5° C, conservados por menos de cinco dias.			
9.18. Produtos preparados congelados em temperaturas iguais ou inferiores a -18° C.			
9.19. Alimentos preparados embalados e identificados quando armazenados sob refrigeração ou congelamento.			
9.20. Existência de registro das temperaturas de refrigeração e congelamento.			

9.21. Registros das temperaturas de refrigeração e congelamento verificados, datados e rubricados.			
9.22. Os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutigranjeiros seguem os seguintes critérios: I. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas; II. Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável; III. Desinfecção: imersão em solução clorada com 100 a 250ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para esse fim e de acordo com as indicações do fabricante; IV. Enxágüe com água potável.			
9.23. Adoção de medidas de controle para os alimentos hortifrutigranjeiros que garantam que a limpeza e, quando necessário, a desinfecção não constituam fontes de contaminação do alimento.			
9.24. Vegetais folhosos crus, corretamente higienizados e não adicionados de molho, maionese, iogurte, creme de leite ou demais ligas, preparados e prontos para o consumo, mantidos em temperatura ambiente por no máximo 1 hora ou conservados sob refrigeração por períodos maiores.			
9.25. Ovos utilizados obedecendo aos seguintes critérios: I. Utilização de ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente; II. Dentro do prazo de validade, com conservação e armazenamento que não propicie contaminação cruzada e seguindo as indicações da rotulagem; III. Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, quando apresentam sujidades visíveis; IV. Não são preparados e expostos ao consumo alimentos com ovos crus, como maionese caseira, mousse, merengue, entre outros; V. Alimentos preparados somente com ovos pasteurizados, desidratados ou tratados termicamente, assegurando sua inocuidade; VI. Ovos submetidos à cocção ou fritura apresentam toda a gema dura; VII. Não são reutilizadas embalagens dos ovos para outros fins.			
9.26. 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.			
10. Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado			
10.1. Alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte protegidos contra contaminantes.			
10.2. Alimentos preparados aguardando o transporte identificados, com pelo menos, a designação do produto, data de preparo e prazo de validade.			
10.3. Armazenamento e transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.			
10.4. Controle de temperatura do alimento no transporte, com registro, verificação, data e rubrica.			
10.5. Meios de transporte do alimento preparado higienizados e dotados de medidas que garantam a ausência de vetores e pragas urbanas.			
10.6. Veículos utilizados para o transporte do alimento preparado, refrigerados ou congelados, providos de meios que garantam essas condições durante todo o tempo de duração do trajeto e utilizados somente para esse fim.			
11. Exposição ao Consumo do Alimento Preparado			
11.1. Área de exposição, consumação ou refeitório mantido organizado e em adequadas condições higiênico-sanitárias.			
11.2. Manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos ou pelo uso de luvas descartáveis.			
11.3. Equipamentos de calor e frio necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.			
11.4. Existência de registro da temperatura do equipamento de exposição ou distribuição de alimentos preparados.			
11.5. Registro da temperatura do equipamento de exposição ou distribuição de alimentos preparados verificado, datado e rubricado.			
11.6. Equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação dotado de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.			
11.7. Utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres devidamente higienizados e armazenados em local protegido.			
11.8. Ausência de ornamentos e plantas na área de produção e, quando presentes na área de consumo, não constituem fontes de contaminação para os alimentos preparados.			
11.9. Funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipulam alimentos.			
12. Documentação e Registro			
12.1. Serviços de Alimentação dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) disponíveis aos funcionários envolvidos e à autoridade sanitária.			
12.2. Os POP contém instruções sequenciais das operações, a frequência de execução e as ações corretivas, especificando o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades e aprovados, datados e rubricados pelo responsável do estabelecimento.			
12.3. Registros mantidos por período mínimo de 30 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.			
12.4. Serviços de Alimentação têm implementado Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de:			
a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis.			
b) Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.			
c) Higienização do Reservatório.			
d) Higiene e Saúde dos Manipuladores.			
13. Responsabilidade			
13.1. Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos comprovadamente submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, abordando no mínimo: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas.			
13.2. Estabelecimento dispõe do documento comprobatório do Curso de Capacitação do responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático.			
13.3. Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos atualiza-se, através de cursos, palestras, simpósios e demais atividades que se fizerem necessárias, pelo menos anualmente, em temas como: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.			
13.4. Existência de documentos que comprovam as atualizações do responsável pela manipulação dos alimentos.			
13.5. Responsável pelas atividades de manipulação promove treinamentos, no mínimo, anuais em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos para a equipe de manipuladores de alimentos sob sua responsabilidade.			
13.6. Existência de documentos que comprovam a promoção de treinamentos para a equipe de manipuladores de alimentos do estabelecimento.			
13.7. Responsável pela manipulação dos alimentos em caso de surtos de doença transmitida por alimentos realiza notificação compulsória aos Órgãos Oficiais de Vigilância Sanitária.			

Observações:

Responsável pela Inspeção:	Responsável pelo Estabelecimento:
Assinatura:	Assinatura:
Local:	Data:

ANEXO II - PORTARIA Nº78/2009**Regulamentação do Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação:**

- O Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação deve ser submetido à apreciação do Setor de Alimentos da Divisão de Vigilância Sanitária do Centro Estadual de Vigilância em Saúde, através da apresentação da solicitação de um projeto, contendo os seguintes itens:
 - Nome da instituição de Ensino;
 - Carga horária;
 - Público-alvo;
 - Conteúdo Programático;
 - Material didático na íntegra;
 - Ministrantes e suas qualificações.
- O Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação deve ter carga horária de no mínimo 16 (dezesseis) horas e ministrado por instituição de ensino de graduação ou nível técnico registrados no órgão competente. O documento comprobatório de participação no Curso de Capacitação em Boas Práticas deve ter validade máxima de 3 anos, devendo ser renovado após esse período, através de curso complementar descrito no item 4 do anexo II deste regulamento.
- A homologação dar-se-á mediante documento emitido pelo Setor de Alimentos da Divisão de Vigilância Sanitária do Centro Estadual de Vigilância em Saúde à instituição de ensino de graduação ou nível técnico, devendo estar de acordo com todos os itens desta Portaria.
- A instituição de ensino de graduação ou nível técnico deverá solicitar anualmente a renovação da homologação do Curso de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. A Instituição de Ensino de graduação ou de nível técnico somente poderá ministrar os Cursos de Capacitação através dos ministrantes aprovados pelo Setor de Alimentos da Divisão de Vigilância Sanitária do Centro Estadual de Vigilância em Saúde. A instituição de ensino de graduação ou nível técnico deverá oferecer aos responsáveis pela manipulação de alimentos cursos complementares ao primeiro módulo, de no mínimo 8 horas.
- Os Cursos de Capacitação homologados poderão ser acompanhados pelo Setor de Alimentos da Divisão de Vigilância Sanitária do Centro Estadual de Vigilância em Saúde ou por fiscais sanitários designados por este Setor, durante a sua execução.
- O(s) ministrante(s) deve(m) ter curso superior completo e comprovar especialidade na área de alimentos ou experiência teórico-prática.
- Entende-se por experiência teórico-prática atividades desenvolvidas como consultoria, auditoria, vínculo empregatício, visitas técnicas periódicas relacionadas à área de qualidade e segurança de alimentos.
- A especialidade e a experiência serão consideradas desde que devidamente comprovadas por *Curriculum vitae* documentado.

ANEXO III - PORTARIA Nº78/2009**Regulamentação dos Procedimentos inerentes ao Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos para Serviços de Alimentação:**

- Entende-se por Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos o responsável técnico, proprietário ou funcionário designado.
- Nos estabelecimentos que têm obrigatoriedade de possuir Responsável Técnico legalmente habilitado pelo Conselho Profissional, o contrato de prestação de serviços entre a empresa e o responsável técnico deve permanecer à disposição da autoridade sanitária.
- Cada estabelecimento deve ter um Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos, submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme item 4.12.2 da Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.
- Os estabelecimentos devem dispor do documento comprobatório de capacitação do responsável pelas atividades de manipulação, devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático.
- O responsável pelas atividades de manipulação deve atualizar-se anualmente em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, devendo ser comprovado mediante documentação, disponível à autoridade sanitária.
- O responsável pelas atividades de manipulação deve promover treinamentos admissionais e no mínimo anuais em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos para a equipe de manipuladores do serviço de alimentação onde trabalha. Tais treinamentos também podem ser ministrados por instituições competentes e devem ser comprovados mediante documentação, disponível à autoridade sanitária.

Código 471487

Anexo B – Exemplo de plano de ação

PLANO DE AÇÃO				
O quê (o que está inadequado)	Quem (responsável de corrigir a inadequação)	Como (ação corretiva que será tomada para corrigir a inadequação)	Quanto (é o valor ou custo da ação corretiva - a ação corretiva pode não ter custo)	Quando (é o prazo da correção)

OBS.: Todos os campos do plano de ação devem ser preenchidos e são importantes para um adequado planejamento.

Fonte: Adaptado de Saccol et al. (2006).