

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE MEDICINA
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Carla Garcêz Rodrigues dos Santos

AVALIAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS DE BOAS PRÁTICAS EM UM
RESTAURANTE VEGANO DE PORTO ALEGRE/RS

Porto Alegre

2016

Carla Garcêz Rodrigues dos Santos

AVALIAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS DE BOAS PRÁTICAS EM UM
RESTAURANTE VEGANO DE PORTO ALEGRE/RS

Trabalho de conclusão de curso de graduação apresentado como requisito parcial para obtenção de grau de bacharel em Nutrição, ao Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Orientadora: Prof^a Dr^a Janaína Guimarães
Venzke

Porto Alegre

2016

CIP - Catalogação na Publicação

Santos, Carla Garcêz Rodrigues dos
Avaliação dos Procedimentos de Boas Práticas em um
Restaurante Vegano de Porto Alegre/RS / Carla Garcêz
Rodrigues dos Santos. -- 2016.
39 f.

Orientadora: Janaína Guimarães Venzke.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) --
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade
de Medicina, Curso de Nutrição, Porto Alegre, BR-RS,
2016.

1. Boas Práticas de Manipulação. 2. Lista de
Verificação. 3. Vegetarianismo. 4. Alimentação
Coletiva. I. Guimarães Venzke, Janaína, orient. II.
Título.

AVALIAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS DE BOAS PRÁTICAS EM UM RESTAURANTE VEGANO DE PORTO ALEGRE/RS

Trabalho de conclusão de curso de graduação, apresentado como requisito parcial para a obtenção do grau de Bacharel em Nutrição, apresentada à Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Medicina, Departamento de Nutrição.

Porto Alegre, 02 de dezembro de 2016.

A Comissão Examinadora, abaixo assinada, aprova a Monografia, elaborada por Carla Garcêz Rodrigues dos Santos, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Nutrição.

Comissão Examinadora:

Profª Drª Martine Elisabeth Kienzle Hagen - UFRGS

Prof. Dr. Virgílio José Strasburg - UFRGS

Profª Drª Janaína Guimarães Venzke (orientadora) - UFRGS

AGRADECIMENTOS

Há controvérsias, porém dizem que Deus é o “grande criador”. Sendo assim, agradeço primeiramente a ele, afinal sem chimarrão e café nada seria possível.

Aos meus amigos, muito obrigada pelo apoio incansável, pelo mar de boas energias e pela amizade. Foi difícil, mas eu sobrevivi longe de casa graças a vocês!

Agradeço à universidade em si, por permitir conhecer tantas pessoas incríveis e, por que não, agradeço ao meu querido e verdíssimo Centro Acadêmico de Nutrição Pedro Escudero. Uma vez CANPE, sempre CANPE!

Muito obrigada às minhas ex-chefes e aos colaboradores dos locais em que fiz estágio/bolsa/voluntariado: 1ª Coordenadoria Regional da Educação do RS, Divisão de Alimentação da UFRGS, Centro Colaborador em Alimentação do Escolar (CECANE UFRGS), Projeto Interagir/Sport Club Internacional, Hospital de Clínicas de Porto Alegre, Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF Cruzeiro), Café na Paleta. Cada um tem lugarzinho especial no meu coração, e foi de grande significância na construção de novos saberes.

Agradeço à minha querida professora Janaína Venzke, que topou o desafio de me orientar. Por segurar minhas lágrimas, pelas brincadeiras e confiar em mim o tempo todo, mesmo quando tudo parecia meio perdido. Prof^a, conseguimos!

Gratidão aos sócios-proprietários do restaurante onde o estudo foi desenvolvido, tanto pelo convite para desenvolver esse trabalho, quanto por abrirem as portas daquele lugar mágico, me receberem de braços abertos e estarem dispostos a melhor adequarem seu espaço, oferecendo um serviço mais seguro.

À minha família, especialmente aos meus pais (seu Brízido e dona Fátima): obrigada por possibilitarem a realização desse sonho e por não exitarem em me deixar voar, mesmo passando por alguns perrengues (juro que fome não passei) e enfrentando a saudade diariamente. Meu amor por vocês é imensurável!

Por fim, agradeço à minha irmã, que sempre me protegeu, entendeu minhas angústias, tomou as minhas dores, riu das minhas pérolas e teve tanto orgulho de mim. Tamires, eu também me orgulho horrores de ti! *Gracias* por mostrar, na prática, o quanto um trabalho bem feito é aquele feito com doação e muito amor.

Gratidão, universo!

RESUMO

Introdução: O crescimento da população mundial proporcionou o aumento na escala de produção de alimentos e do mercado de alimentação fora do lar, aumentando também a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos. O controle higienicossanitário, por meio de Boas Práticas, é uma maneira eficiente de garantir a segurança dos alimentos em serviços de alimentação. **Objetivo:** Favorecer um ambiente sanitariamente seguro em um restaurante comercial vegano de Porto Alegre/RS, por meio da avaliação de procedimentos de Boas Práticas. **Metodologia:** Estudo observacional descritivo, realizado em um restaurante comercial vegano de Porto Alegre/RS, com foco na produção de *burgers*, integrada a um serviço exclusivamente *delivery*. Foi aplicada a Lista de Verificação da Portaria nº 78/2009, da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, e após elaborado um Plano de Ação, a fim de respaldar as condutas para melhorias relacionadas às Boas Práticas. **Resultados:** Com exceção do quesito “abastecimento de água”, todos os outros 11 temas apresentaram inadequações, sendo que “documentação e registro” obteve 0% de adequação. Alcançaram ao menos metade do percentual de adequação, desconsiderando os itens que não se aplicam: manipuladores (50%); higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (51%); exposição ao consumo do alimento preparado (67%); controle integrado de pragas (71%). **Considerações Finais:** Com os resultados encontrados e o plano de ação desenvolvido através destes, é possível implementar práticas que trazem benefícios não só para o estabelecimento, que poderá dispor de melhor controle higienicossanitário, mas também para os comensais, que poderão usufruir de refeições seguras.

Palavras chave: Boas Práticas de Manipulação; Lista de Verificação; Vegetarianismo; Alimentação Coletiva.

ABSTRACT

Introduction: World population growth has led to an increase in the scale of food production and in the food market outside home, also increasing the occurrence of foodborne diseases. Hygienic-sanitary control through Good Practices is an efficient way to ensure safe food in food services. **Objective:** To foster a safe and healthy environment in a commercial vegan restaurant in Porto Alegre / RS, promoting health for the community in question through the evaluation of Good Practice procedures. **Methodology:** Descriptive observational study conducted in a commercial vegan restaurant in Porto Alegre/RS, focused on the production of burgers, integrated with a service exclusively of delivery. The Checklist of Ordinance No. 78/2009, of the Department of Health of Rio Grande do Sul, was applied and an Action Plan was drawn up to support the pipeline for improvements related to Good Practices. **Results:** With the exception of the "water supply" question, all 11 other subjects presented inadequacies, and "documentation and registration" obtained 0% adequacy. They reached at least half of the adequacy percentage, disregarding the items that do not apply: manipulators (50%); Hygienization of facilities, equipment, furniture and utensils (51%); Exposure to the consumption of prepared food (67%); Integrated pest control (71%). **Final Considerations:** With the results found and the action plan developed through these, it is possible to implement practices that give benefits not only to the establishment, which also have a better hygienic-sanitary control, but also for the diners, who enjoy safe meals.

Keywords: Good Manipulation Practices; Checklist; Vegetarian; Collective Feeding.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	7
REVISÃO DA LITERATURA	9
Doenças Transmitidas por Alimentos	9
Boas Práticas na Manipulação de Alimentos	10
Legislação: RDC nº 216 e a Portaria nº 78/2009	11
Um novo nicho: Fast food vegano	13
JUSTIFICATIVA	15
OBJETIVOS	16
Objetivo Geral	16
Objetivos Específicos	16
METODOLOGIA	17
RESULTADOS	19
Lista de Verificação em Boas Práticas - Portaria 78/2009	19
Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	20
Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	21
Controle Integrado de Pragas	21
Abastecimento de Água	21
Manejo de Resíduos	22
Manipuladores	22
Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens	22
Preparação do Alimento	23
Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado	23
Exposição ao Consumo do Alimento Preparado	24
Documentação e Registro	24
Responsabilidade	25
Plano de Ação	25
DISCUSSÃO	28
CONSIDERAÇÕES FINAIS	32
REFERÊNCIAS	33
APÊNDICE	38
APÊNDICE A - Concordância Institucional	38

1. INTRODUÇÃO

Por conta do processo de urbanização e do ritmo de vida cada vez mais acelerado, sobretudo nas metrópoles, as pessoas têm procurado maneiras mais práticas de realizar suas atividades cotidianas, inclusive no que tange à alimentação (AKUTSU, 2005).

Entre 2011 e 2014, o mercado de *Food Service* (alimentação fora do lar) cresceu de R\$121 bilhões para R\$157 bilhões, o que corresponde a um crescimento anual acima de 9%. Com forte correlação com fatores como o crescimento do Produto Interno Bruto (PIB) e de renda, a projeção é de que tal evolução chegue a R\$230 bilhões em 2019, em um crescimento anual de 8% (GS&MD, 2015).

Em relação à escolha das opções quanto à alimentação fora do lar, lanchonete/*fast food* é preferência em 19% dos casos, ficando atrás apenas de restaurantes a quilo (27%). Ao mesmo tempo, o jantar é a refeição mais realizada no âmbito do lar, pois é quando as famílias se encontram e têm a oportunidade de sentar à mesa juntos (SEBRAE, 2016).

Um aspecto relevante é que à medida em que cresce a procura por uma alimentação rápida, as mudanças no estilo de vida trazem, também, a procura por uma alimentação mais saudável, muitas vezes associada ao vegetarianismo, que absorve parte desse público e reforça o desponte do mercado brasileiro de alimentação vegetariana e vegana (ABRAS, 2015).

Segundo a Associação Brasileira de Franchising (ABF), “[...] o número das franquias voltadas à alimentação saudável cresce entre 3% a 5% acima da expansão média do setor de alimentação fora de casa, que por sua vez avançou 14% ao ano na última década [...]” (ABF, 2016). Apesar dos números expressivos, a disponibilidade de produtos e serviços em geral no segmento vegetariano e vegano ainda é deficitário, apresentando uma demanda maior que a oferta (ABRAS, 2015).

Tendo em vista a atual expansão do setor e a previsão de crescimento para os próximos anos, associado ao serviço *delivery* como um nicho a ser explorado - a medida em que os consumidores podem aliar a praticidade à comodidade de alimentar-se em casa -, cresce a preocupação em fornecer uma refeição de

qualidade, tanto em termos sensoriais quanto em qualidade higienicossanitária, reduzindo riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).

As DTAs são relacionadas ao consumo de alimentos contaminados por micro-organismos patogênicos, perigos químicos ou físicos (SILVA JR., 2013). A Organização Mundial da Saúde (OMS) calcula que o número de infecções globais que deram origem a DTAs chegou a 582 milhões em 2010, matando 351 mil pessoas no mundo. Além de representar um risco à saúde, os alimentos representam também um risco econômico. Embora exista uma crescente conscientização e compreensão dos microorganismos responsáveis por tais doenças, elas permanecem sendo um problema significativo e uma causa importante da redução da produtividade econômica (FORSYTHE, 2013).

Apesar do conhecimento de que a ocorrência de DTAs vem aumentando de modo significativo em nível mundial, há poucas informações referentes a aspectos epidemiológicos delas no Brasil. A maior parte dos fatores contribuintes para as DTAs podem ser atrelados ao próprio crescimento do mercado alimentício, tais quais o crescente aumento das populações e a necessidade de produção de alimentos em grande escala (BRASIL, 2010).

As mudanças no cenário atingiram não só a legislação, que elaborou Portarias e Resoluções como referências no controle higienicossanitário, mas também a consciência dos empresários, que estão entendendo a necessidade de investir nos programas de pré-requisitos básicos para adequação dos estabelecimentos, melhorando as condições técnicas que envolvem a adequação dos critérios de tempo e temperatura, os quais são fundamentais para o controle dos surtos de DTAs (SILVA JR., 2013).

Sabendo que o país está inserido em um panorama onde o mercado mantém contínua expansão, onde novos estabelecimentos são inaugurados constantemente, os já existentes precisam se manter competitivos, e uma maneira de alcançar isso é garantindo ao consumidor uma alimentação segura, no que diz respeito da inocuidade dos alimentos. Logo, o presente trabalho visa avaliar os procedimentos de boas práticas em um restaurante comercial vegano da cidade de Porto Alegre, gerando um relatório minucioso para corrigir eventuais falhas nos processos, de modo com que evite-se a ocorrência de DTAs e outros eventos indesejados.

2. REVISÃO DA LITERATURA

2.1. Doenças Transmitidas por Alimentos

Conceitualmente, DTAs são todas as ocorrências clínicas consequentes à ingestão de alimentos que possam estar contaminados com microrganismos patogênicos (infecciosos, toxinogênicos ou infestantes), substâncias químicas, objetos lesivos ou que contenham em sua constituição estruturas naturalmente tóxicas (SILVA JR., 2013). Estas são consideradas síndromes, geralmente constituídas de anorexia, náuseas, vômitos e/ou diarreia, acompanhada ou não de febre. Além disso, podem ocorrer afecções extra intestinais, em diferentes órgãos e sistemas, de acordo com o agente envolvido (BRASIL, 2010).

A vigilância epidemiológica de DTAs no Brasil ocorre desde 1999, e é baseada na notificação de surto, que é entendido como “ocorrência de pelo menos dois casos que apresentam os mesmos sintomas após ingerir alimentos da mesma origem”, ou na notificação de um caso de uma doença de alta gravidade, como Botulismo e Cólera, conforme a Portaria nº 1271, de 6 de junho de 2014 (BRASIL, 2014).

Segundo dados do Sistema de Informação de Agravos de Notificação (Sinan), no período correspondente a janeiro de 2007 até maio de 2016, houveram 6.632 surtos notificados no Brasil (673 casos só em 2015), totalizando 469.482 pessoas expostas (BRASIL, 2016b). O mesmo relatório traz que, em 16,2% dos casos, os locais iniciais de ocorrências são restaurantes, padarias e similares, ficando atrás apenas de residências. Levando em consideração os alimentos incriminados, os não identificados lideram a lista (66,8%), seguidos de alimentos mistos (9,0%) e água (6,0%).

Apesar dos números significativos, acredita-se que o quantitativo de surtos seja maior, tendo em vista que a notificação passou a ser compulsória somente após a publicação da Portaria nº 204, de 17 de fevereiro de 2016, quando os surtos de DTAs passaram constituir Evento de Saúde Pública (ESP), definido como:

Situação que pode constituir potencial ameaça à saúde pública, como a ocorrência de surto ou epidemia, doença ou agravo de causa desconhecida, alteração no padrão clínico-epidemiológico das doenças conhecidas, considerando o potencial de disseminação, a magnitude, a gravidade, a severidade, a transcendência e a vulnerabilidade, bem como epizootias ou agravos decorrentes de desastres ou acidentes (BRASIL, 2016a).

A presença de surtos está associada a fatores de risco, ou, ainda, a erros mais frequentes, sendo eles: preparação dos alimentos com demasiada antecedência ao seu consumo; os alimentos preparados que são deixados por muito tempo a temperaturas que permitem a proliferação de microrganismos; a cocção insuficiente; a contaminação cruzada; as pessoas infectadas, ou colonizadas, que manipulam os alimentos (SILVA JR., 2013).

Na ausência de controle da qualidade na produção de refeições, existe o risco de contaminação dos alimentos e, conseqüentemente, a ocorrência de DTAs. A principal forma de evitar essas doenças é por meio da implementação de programas preventivos de segurança dos alimentos, como as Boas Práticas (FIORI et. al., 2016).

2.2. Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

Segundo a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Boas Práticas (BP) são definidas como “procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higienicossanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária”. (BRASIL, 2004). Já para Silva Júnior (2013), “são normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade deve ser avaliada através de inspeção e/ou investigação”.

Visando garantir a qualidade dos serviços e dos alimentos oferecidos pelos estabelecimentos, foi publicada em 10 de setembro de 2015, pela Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre, a Portaria nº 1120/2015, que dispõe sobre a obrigatoriedade de participação do responsável pela manipulação dos alimentos em Curso de Capacitação em Boas Práticas (PMPA, 2015). A exigência vale para todo

estabelecimento comercial que manipular, produzir, fracionar, armazenar, transformar, distribuir e/ou comercializar alimentos, e desejar uma solicitação inicial ou renovação de alvará ou licença sanitária. Para tanto, o Curso de Capacitação em Boas Práticas não é suficiente: é necessário o desenvolvimento de um Manual de Boas Práticas de Produção (MBP).

Segundo a RDC nº 380/2005, do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN, 2005, p. 7), MBP é: “[...] documento formal da unidade ou serviço de alimentação e nutrição, elaborado pelo nutricionista responsável técnico, onde estão descritos os procedimentos para as diferentes etapas de produção de alimentos e refeições [...]”. Já a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 22 de outubro de 2002, define MBP como:

“Documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final” (BRASIL, 2002).

Apesar da obrigatoriedade existente através das legislações vigentes, nem todos os estabelecimentos comerciais possuem MBP, o que compromete a segurança dos alimentos e, conseqüentemente, da saúde do consumidor (SERAFIM, 2010).

É competência do profissional nutricionista da área de alimentação coletiva, entre outras, estabelecer e implantar Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente; além de elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os POPs sempre que necessário (BRASIL, 2005).

A implantação das Boas Práticas em Restaurantes Comerciais mostra-se de extrema necessidade, e se corretamente adequada, alimentos seguros serão produzidos e estarão disponíveis aos consumidores (CASTRO, 2012).

2.3. Legislação: RDC nº 216 e a Portaria nº 78/2009

Conforme já citado, a RDC nº 216, publicada em 15 de setembro de 2004, a qual aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, tem como objetivo estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, de modo com que se garanta as condições higienicossanitárias do alimento preparado. A aplicação é dada a serviços que “[...] realizam alguma das atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo” (BRASIL, 2004, p. 2).

A partir deste documento, foi possível determinar parâmetros numéricos que nortearam mais precisamente a preparação de alimentos em serviços de alimentação brasileiros (CASTRO, 2012). A intervenção e a adoção de medidas sanitárias para a prevenção e controle de surto de DTA são de responsabilidade do Ministério da Saúde, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), mas podem ser complementadas em níveis estadual e municipal (BRASIL, 2015), a fim de abranger requisitos relativos às realidades locais (BRASIL, 2004). Um exemplo disso, a nível estadual, é a Portaria nº 78/2009, vigente no Rio Grande do Sul (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

A Portaria nº 78/2009, publicada em 30 de janeiro de 2009, tem como objetivo de garantir as condições higienicossanitárias do alimento preparado. Apesar de ter como base a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2014, a sua publicação 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.

Na Lista de Verificação, mais especificamente, os requisitos para avaliação são divididos em 12 grupos de itens, os quais servem como respaldo para a adequação em Boas Práticas, e podendo ser assinalados como “sim” (conforme), “não” (não conforme” ou NA (Não se Aplica). Grupo de itens avaliados:

- a. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios;
- b. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios;
- c. Controle Integrado de Pragas;
- d. Abastecimento de Água;

- e. Manejo de Resíduos;
- f. Manipuladores;
- g. Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens;
- h. Preparação do Alimento;
- i. Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado;
- j. Exposição ao Consumo do Alimento Preparado;
- k. Documentação e Registro;
- l. Responsabilidade.

2.4. Um novo nicho: *Fast food* vegano

Historicamente, a prática do vegetarianismo tem origem nas civilizações antigas da Índia e da Grécia, onde impulsionados por crenças religiosas e filosóficas, os primeiros vegetarianos não consumiam carne devido a ideais contra a violência animal. Mais tarde, o matemático grego Pitágoras aparece como defensor da causa pelos motivos comumente associados pelos praticantes atualmente, entre eles: crenças religiosas, saúde mais equilibrada e responsabilidade ambiental (SÍTIO VEG, 2016). Segundo a Sociedade Vegana Brasileira (SVB):

“Vegetarianismo é o regime alimentar que exclui todos os tipos de carnes. Os principais tipos de vegetarianismo são: (a) Ovolactovegetarianismo: pode utilizar ovos, leite e laticínios na alimentação; (b) Lactovegetarianismo: pode ser utilizado leite e laticínios na alimentação; (c) Ovovegetarianismo: pode utilizar ovos na alimentação; (d) Vegetarianismo estrito: não utiliza nenhum produto de origem animal na alimentação” (SVB, 2014).

A dieta vegetariana costuma ser erroneamente associada a uma alimentação exclusivamente vegetal, porém seu nome não se origina desta alimentação, mas, sim, do latim *vegetus*, que significa “forte; vigoroso; saudável” (SÍTIO VEG, 2016).

Segundo o Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (IBOPE), 8% dos brasileiros - 16 milhões de pessoas - se declaram vegetarianos, sendo que Porto Alegre apresenta a menor taxa dentre as áreas estudadas, com 6% da população vegetariana (IBOPE, 2012). Em contrapartida, um senso interativo *online*, onde as estatísticas são atualizadas regularmente, indica a capital gaúcha como a 3ª cidade com maior número de vegetarianos e veganos dentre as capitais brasileiras (MAPA VEG, 2016).

Para atender esse público, existem, no Brasil, aproximadamente 230 restaurantes vegetarianos e veganos, além de aumento expressivo de pratos e lanches veganos ofertados em restaurantes e lanchonetes não-vegetarianas (SVB, 2016). Mesmo sendo uma tendência, o mercado vegetariano de alimentação rápida ainda carece de opções de *food trucks* e serviços de alimentação com *delivery*, por exemplo (ABRAS, 2015).

Lugoch (2013) analisou, em pesquisa, a satisfação dos consumidores vegetarianos com a infraestrutura de restaurantes na cidade de Porto Alegre. Especificamente na dimensão de atendimento de restaurantes vegetarianos, o quesito “assiduidade e limpeza” aparece como o segundo indicador que mais influencia nesta dimensão, ficando atrás somente da pessoalidade ou seja: a limpeza do local tem impacto importante na satisfação geral do cliente deste ramo. Já Rodelli et. al. (2014), que em seu estudo analisou o comportamento de consumo dos vegetarianos em Curitiba, se refere a este público como exigente em relação aos seus hábitos de consumo, pois “busca sempre por novidades e procura entender e correlacionar a alimentação às práticas saudáveis e comuns do dia a dia”.

3. JUSTIFICATIVA

Sabendo da ascensão do mercado de *fast food* vegano, que apesar de não utilizar produtos de origem animal, utiliza muitos alimentos frescos no preparo de refeições, o presente trabalho se justifica pela importância de um diagnóstico adequado de Boas Práticas, para verificação de riscos, planejamento de ações e implementação de normas e instrumentos.

4. OBJETIVOS

4.1. Objetivo Geral

Favorecer um ambiente sanitariamente seguro em um restaurante comercial vegano de Porto Alegre/RS, por meio da avaliação de procedimentos de Boas Práticas e correção de inadequações, para melhor controle de qualidade higienicossanitária.

4.2. Objetivos Específicos

- Aplicar lista de verificação para avaliar o nível de adequação do serviço;
- Realizar diagnóstico das Boas Práticas do serviço;
- Elaborar plano de ação para melhorias dos itens avaliados como inadequados.

5. METODOLOGIA

O presente estudo, de caráter observacional descritivo, ocorreu no período que compreende entre agosto e setembro de 2016, em um restaurante comercial, localizado em uma casa quase centenária, na cidade de Porto Alegre, Rio Grande do Sul. Destaca-se que o restaurante tem como característica um cardápio vegano e indiano, ou seja, segue-se uma filosofia hindu, sem utilização de nenhum tipo alimento de origem animal na produção de refeições.

O estabelecimento funciona há dez anos e tem horário de funcionamento das 11h30min às 14h30min e das 19h00min às 22h30min. No almoço, a refeição é servida pelo sistema de valor único por pessoa, quando é oferecida uma sequência de pratos (*dahl*, prato principal e sobremesa). Todavia, o foco do estudo deu-se no turno da noite, quando ocorre a produção de *burgers*, entregues ao consumidor exclusivamente por *delivery*. Neste horário, o serviço dispõe de um total de seis colaboradores, sendo: dois cozinheiros, um auxiliar de cozinha, um chapeiro, um auxiliar administrativo e três motoboys.

O estudo foi realizado no estabelecimento em questão por conveniência, após convite de um dos sócios proprietários (de um total de quatro) do restaurante para desenvolver um estudo de diagnóstico para posterior plano de ação. Primeiramente, foi colhida assinatura em documento de concordância institucional, para só então começar o acompanhamento de rotina do serviço, que ocorreu por meio de observação *in loco*, através de visitas para reconhecimento de local, processos de produção e colaboradores e suas rotinas.

Após o reconhecimento do local, foi aplicada a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovada pela Portaria N° 78/2009, a fim de realizar o diagnóstico de boas práticas. A classificação do estabelecimento quanto à adequação das BP foi calculada conforme modelo proposto por Fiori et. al. (2016), onde os itens NA (Não se Aplica) não foram considerados. Desta forma, somou-se o Total de Adequação (TAD) e o Total de Inadequação (TIN), gerando o Total Geral (TG). Após, realizou-se o cálculo $[(TAD \times 100) / TG]$ para obter a adequação em relação à legislação, classificando da seguinte forma: excelente (91-100% de

adequação dos requisitos); bom (70-90%), regular (50-69%), ruim (20-49%) ou péssimo (0-19%). Da mesma forma, foi calculado o percentual de adequação de cada item da lista.

Com a Lista de Verificação em mãos, foi elaborado um Plano de Ação (vide item 6.2 deste trabalho), onde as falhas são apontadas, as orientações para correção dadas e os prazos estabelecidos, a fim de respaldar as condutas para melhorias relacionadas às inadequações encontradas em BP. Também foram realizados registros fotográficos, encontrados em anexo ao Plano de Ação entregue aos proprietários.

6. RESULTADOS

6.1. Lista de Verificação em Boas Práticas - Portaria 78/2009

Após a aplicação da Lista de Verificação, foi possível perceber que o item com a maior inadequação, proporcionalmente, foi o referente à documentação, com 0% de adequação aos requisitos exigidos pela legislação, conforme Tabela 1. Por outro lado, o abastecimento de água foi o único que atendeu 100% dos requisitos (excluindo-se os requisitos não aplicáveis).

Tabela 1 - Adequação dos requisitos para Boas Práticas.

ITEM	Total	Sim	Não	NA	Adequação das BP
Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	34	11	23	0	32,3%
Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	17	9	7	1	56,25%
Controle Integrado de Pragas	7	5	2	0	71,4%
Abastecimento de Água	9	2	0	7	100%
Manejo de Resíduos	3	1	2	0	33,3%
Manipuladores	15	7	7	1	50%
Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens	12	5	7	0	41,6%
Preparação do Alimento	26	6	8	12	42,8%
Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado	6	2	3	1	42,8%
Exposição ao Consumo do Alimento Preparado	9	2	1	6	66,6%
Documentação e Registro	4	0	4	0	0%
Responsabilidade	7	1	5	1	16,6%
TOTAL	149	51	69	29	42,5%

6.1.1. Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

Sabendo que o restaurante foi instalado em um local onde era uma casa, hoje quase centenária e em processo de tombamento (apenas a fachada já é tombada), as edificações e instalações não foram projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado. Por isso, o fluxo não é apropriado, tendo em vista que o estabelecimento possui somente uma porta, que serve tanto de entrada de consumidores e entrega de produtos alimentícios, quanto para a saída de resíduos, ou seja, é comum a diferentes usos. Somado a isso, há presença de objetos em desuso na área externa.

Na área de produção, as duas portas existentes não são dotadas de fechamento automático, e por isso mantêm-se sempre abertas. Existem telas milimetradas nas janelas, porém estas não são removíveis, conforme a legislação exige. Também foi observado o inadequado estado de conservação do teto e de equipamentos e filtros para climatização.

Na área onde está localizada a chapa para o preparo dos *burgers*, foi possível observar inadequação nas luminárias, que não possuem proteção contra explosão e quedas acidentais, assim como na área de armazenamento. Já as instalações sanitárias não são dotadas dos produtos de higiene pessoal exigidos pela Portaria, assim como os coletores de lixo precisam ser acionados com contato manual. Não existem lavatórios exclusivos para higiene de mãos nas áreas de manipulação, estes são em comum para a higienização de gêneros alimentícios e para a lavagem de louças, todos com fechamento manual. Além disso, vestiários tem comunicação direta com área de armazenamento, bem como não possuem porta.

O estabelecimento apresenta não conformidade em todos os itens relacionados à manutenção e existência de registros, tais quais: limpeza dos componentes de climatização, troca de filtros, manutenção programada e periódica destes equipamentos; existência de manutenção programada e periódica do sistema de exaustão e elementos filtrantes; existência de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios; registros de calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança de alimentos. Inclusive, é

importante sinalizar que tais instrumentos ou equipamentos de medição, tais como termômetros, sequer existem no restaurante.

6.1.2. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

Em relação à higienização, quase metade dos itens foram classificados como não conformes. O responsável pela higienização do local não é comprovadamente qualificado, embora possua experiência, tampouco mantém um registro das operações de limpeza e/ou desinfecção das instalações e equipamentos.

O que mais chama a atenção nesse quesito é que alguns produtos saneantes são guardados na mesma peça que os alimentos (despensa). Como item não aplicável, foi avaliado aquele correspondente aos panos descartáveis, pois o serviço utiliza apenas panos não descartáveis que, por sua vez, são mantidos os mesmos durante todo o expediente e não passam por processo de desinfecção, assim como as esponjas.

6.1.3. Controle Integrado de Pragas

Pode-se dizer que a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios não estão completamente livres de pragas urbanas, pois apesar de medidas de prevenção, como controle químico realizado por empresa especializada, tem aparecido moscas e houve aparecimento de ratos este ano, segundo a equipe. Logo, tais medidas de prevenção de controle de vetores e pragas urbanas podem ser consideradas ineficazes.

6.1.4. Abastecimento de Água

Neste grupo, muitos itens foram avaliados como não aplicáveis, pois a água utilizada para a preparação de alimentos é proveniente da rua e fornecida pelo Departamento Municipal de Água e Esgotos (DMAE). O restaurante não utiliza fonte alternativa de água e não produz gelo. Os demais, referentes à utilização de água

potável para manipulação de alimentos, inclusive quando utilizado vapor, estão conformes.

6.1.5. Manejo de Resíduos

Dos 3 itens, 2 estavam não conformes (66,6%): os coletores de resíduos são de fácil higienização e transporte, estavam devidamente identificados, íntegros, dotados de tampas, sacos plásticos e em número suficiente. Somado a isso, os resíduos coletados, apesar de serem retirados frequentemente, não são estocados em locais isolados e fechados, e sim na área externa, permanecendo sem acondicionamento apropriado durante o tempo que sai da área de preparação e que é retirado para a rua.

6.1.6. Manipuladores

Apesar de haver controle da saúde dos manipuladores de acordo com a legislação, com exames admissionais e periódicos registrados, além da supervisão diária da saúde dos manipuladores, eles não são capacitados. Somado a isso, o uniforme é de cor escura (avental), a proteção de cabelo não cobre completamente os fios (uso de turbantes) e um dos manipuladores apresentava barba e bigode. Em contrapartida, os visitantes cumprem os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores.

Quanto à higienização de mãos, não existem cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização de mãos, e esta não é realizada rigorosamente, não ocorrendo a cada troca de atividade, por exemplo.

6.1.7. Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens

Mais de metade dos itens foram avaliados como não conformes. Nem sempre todos estes produtos são conferidos minuciosamente no ato do recebimento, tanto em termos de validade, quanto de temperatura, que nunca é conferida, pois o estabelecimento não possui termômetro para aferição. Assim, também não há

controle de temperatura durante a limpeza e descongelamento de equipamentos de frio. Já durante o recebimento, a falta de conferência dos produtos impossibilita, por exemplo, a devolução imediata ao fornecedor de lotes de produtos reprovados ou com prazos de validade vencidos.

6.1.8. Preparação do Alimento

Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas para a preparação de alimento mantêm-se em condições higienicossanitárias, minimizando inclusive a contaminação cruzada, além da adoção de procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutigranjeiros conforme Legislação. Contudo, são guardadas, eventualmente, apenas amostras das massas dos *burgers*, ainda crus.

Neste grupo, muitos itens estavam não conformes devido ao fato, mais uma vez, de não haver um termômetro para o controle e posterior registro de temperaturas, seja no tratamento térmico, no descongelamento ou na conservação do alimento. Um outro item não aplicável é o referente a ovos, pois como trata-se de um restaurante vegano, não há produtos de origem animal.

Os itens não conformes são mais pontuais, como o monitoramento da qualidade de óleos e gorduras para frituras, que não é realizado. Outro ponto é a exposição de gêneros alimentícios durante a preparação dos *burgers*: nem sempre os vegetais folhosos crus permanecem expostos à temperatura ambiente por até uma hora, assim como os produtos perecíveis, que ultrapassam os 30 minutos recomendados, como é o caso dos molhos que compõem os *burgers*, por exemplo.

Nesse quesito, fica o destaque para a (não) identificação dos alimentos não utilizados em sua totalidade, bem como aqueles que ficam armazenados sob refrigeração ou congelamento. Não há etiquetas com a data de preparo do alimento ou abertura da embalagem, e a validade.

6.1.9. Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado

Sabendo que o estabelecimento em questão oferece somente o serviço por *delivery*, foi considerada a motocicleta da tele entrega como o “transporte” do

alimento preparado. Enquanto os alimentos preparados estão aguardando transporte, eles estão protegidos contra contaminantes, pois mantêm-se dentro de uma caixa, da mesma forma que chegará ao consumidor. Nesta caixa, os *burgers* estão designados com seu sabor e a data de validade para o consumidor, padronizada em 24 horas sob refrigeração (a data de preparo é sempre o dia de entrega).

Por outro lado, não há controle de temperatura do alimento no transporte, o meio de transporte não garante a ausência de vetores e pragas urbanas e o veículo utilizado não é usado somente para esse fim (são contratados motoboys, que durante o dia mantém entregas de outros produtos). Como não aplicável, aparece somente um item, no que diz respeito ao tempo e temperatura do alimento preparado, desde a distribuição até o consumo, pois não é possível avaliar, já que são fases do processo que ocorrem já na casa do consumidor.

6.1.10. Exposição ao Consumo do Alimento Preparado

No que se refere à exposição ao consumo do alimento preparado, poucos itens são aplicáveis, já que não há área de exposição e consumação, porque se trata de um serviço de tele-entrega.

Dos aplicáveis, dois estão conformes: ausência de ornamentos e plantas na área de produção, somado a não manipulação de alimentos por parte do funcionário responsável pela atividade de recebimento de dinheiro e cartão. Como não conforme, está apenas um item, referente aos procedimentos que minimizam os riscos de contaminação dos alimentos realizados pelos manipuladores, os quais nem sempre são realizados.

6.1.11. Documentação e Registro

Todos os quatro itens apresentaram não conformidade com a Portaria, tendo em vista que eles dispõem sobre Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), porém o estabelecimento não possui estes documentos.

6.1.12. Responsabilidade

Apenas um dos itens sobre responsabilidade estava conforme na aplicação da Portaria, no que diz respeito a Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação realizado pelo responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos e comprovado. Como não aplicável, está a notificação compulsória, também realizada pelo responsável pela manipulação de alimentos, em casos de surtos de doença transmitida por alimentos, pois nunca houve registro destas.

Todos os demais itens apresentaram-se não conformes, pois não há treinamentos e o responsável pela manipulação não atualiza-se em Boas Práticas.

6.2. Plano de Ação

A partir das inadequações encontradas, foi elaborado um Plano de Ação com itens considerados mais urgentes, por apresentarem maior risco sanitário. O mesmo Plano foi entregue aos sócios proprietários do restaurante estudado, no dia 4 de novembro de 2016.

PLANO DE AÇÃO			
O quê?	Como?	Quanto?	Quando?
Operações de limpeza e/ou desinfecção das instalações e equipamentos não registradas.	Criar planilha para registro das operações, a qual deverá ser verificada, datada e rubricada.	Sem custo	Imediato
Produtos saneantes guardados em local inadequado, em comum a alimentos.	Organizar produtos saneantes em local reservado para essa finalidade, sem contato com alimentos.	Sem custo	Imediato
Panos de limpeza não descartáveis, usados em superfícies que entram em contato com alimentos, utilizados durante todo o expediente.	Trocar os panos de limpeza não descartáveis a cada 2 horas, não excedendo 3 horas.	Sem custo	Imediato
Panos de limpeza não descartáveis limpos somente	Estabelecer a seguinte rotina: após a limpeza dos panos com	Sem custo	Até 31/12/2016

através de solução com detergente neutro.	detergente, desinfetar através de fervura em água por 15 minutos ou solução clorada a 200ppm, por 15 minutos, e enxaguar com água potável e corrente.		
Espunjas de limpeza, utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos, não desinfetadas.	Desinfetar as esponjas de limpeza diariamente, através de fervura em água, por 5 minutos	Sem custo	Imediato
Coletor de resíduos inadequado na área de preparação de alimentos, com tampa acionada com contato manual.	Comprar coletor de resíduos com tampa sem contato manual.	R\$300,00	Até 31/12/2016
Uniforme dos manipuladores de cor escura.	Comprar uniformes de cor clara.	consultar	Até 28/02/2017
Manipuladores com barba e bigode.	Orientar os manipuladores quanto a proibição do uso de barba/ou bigode.	Sem custo	Imediato
Manipuladores com cabelos desprotegidos.	Orientar os manipuladores quanto ao uso de proteção nos cabelos (touca ou rede).	Sem custo	Imediato
Manipuladores não higienizam as mãos frequentemente.	Orientar os manipuladores quanto a higiene cuidadosa das mãos a cada interrupção e troca de atividade.	Sem custo	Imediato
Ausência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre higienização de mãos.	Criar cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, e afixar próximos às pias da área de produção e do sanitário.	Sem custo	Imediato
Matérias-primas, ingredientes e embalagens não tem sua validade conferida no recebimento.	Inspecionar matérias-primas, ingredientes e embalagens no recebimento, verificando quantidade, validade e integridade do produto.	Sem custo	Imediato
Ausência de controle de temperatura no recebimento de matérias-primas e ingredientes.	Comprar termômetro, para realizar controle de temperatura dos processos.	R\$20,00	Até 28/02/2017
Ausência de controle de temperatura do armazenamento de matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados.			
Ausência de controle de temperatura dos alimentos durante a limpeza ou descongelamento de			

equipamentos de frio.			
Ausência de controle de temperatura dos produtos preparados e conservados a frio.			
Ausência de controle de temperatura dos produtos preparados congelados.			
Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente durante todo o expediente.	Manter produtos perecíveis expostos pelo mínimo necessário para a preparação do alimento (máximo 30 min.).	Sem custo	Imediato
Alimentos sem identificação nos refrigeradores, no freezer e na despensa.	Identificar alimentos abertos ou preparados e não utilizados na totalidade, conforme rotulagem.	R40,00 (rolo com 3330 etiquetas)	Até 31/12/2016
Vegetais folhosos crus mantidos em temperatura ambiente até o fim do expediente.	Manter vegetais folhosos crus prontos para consumo em temperatura ambiente por no máximo 1 hora.	Sem custo	Imediato
Ausência de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).	Criação de MBP e POPs, por responsável técnico capacitado (nutricionista)	R\$2466,00	Até 28/02/2017
Não realização de treinamentos para a equipe de manipuladores de alimentos, por parte do responsável por essas atividades.	Realizar treinamentos e capacitações, no mínimo anualmente, sobre higiene pessoal, manipulação higiênica de alimentos e doenças transmitidas por alimentos.	Sem custo	Até 28/02/2017

7. DISCUSSÃO

Não sendo exclusividade do estabelecimento comercial deste estudo, em revisão sistemática, Silveira et. al. (2016) já apontara a necessidade de melhorias na qualidade dos serviços de alimentação no Brasil, de modo com que as legislações sejam não somente criadas, mas também cheguem aos serviços para promoverem adequações. Englobando, no estudo, desde empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva até panificadoras e restaurantes comerciais, os autores constataram que os serviços de alimentação em questão obtiveram, em média, 55,54% de adequação, sendo que o desvio-padrão foi de 28,28%.

No estudo presente, ficou visível o quão inadequados estavam diversos itens, após a aplicação da Lista de Verificação contida na Portaria Nº 78/2009. Desconsiderando os itens que não se aplicam, chegou-se a um percentual de 42,5% de adequação dos requisitos (n=69), o que pode ser classificado como ruim (FIORI et. al., 2006).

Ainda segundo Fiori et. al. (2016), em caso de muitos itens inadequados na Lista de Avaliação, a ordem das prioridades de adequação sugerida é, primeiramente, em caráter de urgência, as melhorias dos requisitos considerados de maior risco sanitário, como aqueles relacionados ao tempo e à temperatura dos alimentos; aspectos de higienização, condutas e comportamentos dos manipuladores de alimentos; e os critérios para as matérias-primas e os ingredientes utilizados, já que eles interferem diretamente na qualidade e na segurança dos alimentos. Neste caso, tem-se como ponto de partida adequação destes para a obtenção da documentação necessária e exigida por lei, como MBP e POPs, no mínimo, que além de serem criados, precisam também ser implementados, mantidos atualizados e com controle realizado diariamente.

Referente a edificações e instalações, foram observadas diversas inadequações, porém dificilmente estas serão corrigidas a curto prazo, pois exigem mudanças estruturais e, conseqüentemente, financeiras. O planejamento físico-funcional de um serviço de alimentação inclui não só dimensionamento e planejamento de diferentes setores, mas também de instalações hidráulicas e de

energia, seleção e dimensionamento de equipamentos e móveis, entre outros (SANT'ANA, 2012). Desta forma, faz-se necessária a reflexão da importância do planejamento antes mesmo do início das atividades do serviço de alimentação, sendo competência da nutricionista de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), bem como a implantação e execução de projetos de estrutura física (CFN, 2005), sendo realizado trabalho em conjunto a outros profissionais, tais quais engenheiro civil e arquiteto.

Um fator que, se olhado isoladamente, foge do alcance dos manipuladores (porém é de sua responsabilidade) refere-se aos panos de pratos. Quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, precisam ser substituídos a cada duas horas e desinfetados por meio de fervura em água ou solução clorada. Quando sujo, tais panos não descartáveis facilitam a reprodução de microrganismos, sendo potencial agente de contaminação de alimentos e utensílios (RIO DE JANEIRO, 2002).

Também não relacionado diretamente com a preparação de alimentos, mas não menos importante, é o controle integrado de vetores e pragas urbanas, relativo a “[...] ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higienicossanitária do alimento” (BRASIL, 2004, p. 7). Apesar de existirem medidas de prevenção e controle por empresa especializada, estes não têm sido eficientes, pois não impediram o aparecimento de pragas dentro das instalações, como houveram episódios anteriores, conforme relatos da equipe do restaurante.

Um item de suma importância e que precisa de prioridade é o de responsabilidade, pois com a presença de um responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos devidamente e comprovadamente capacitado e atualizado, o conhecimento de boas práticas pode ser disseminado para o restante da equipe, sobretudo sobre higiene pessoal e manipulação higiênica de alimentos, temas estes que, coincidentemente, não foram tão bem avaliados na Lista de Verificação.

Em pesquisa realizada em diferentes serviços de alimentação, Akutsu et. al. (2005) demonstrou que, em comparação a outros estabelecimentos, os restaurantes comerciais apresentaram resultados mais deficientes quanto à adequação de Boas

Práticas, parecendo haver interferência positiva quando da presença do responsável técnico, seja nutricionista ou gerente de alimentos e bebidas, para o cumprimento de todos os itens do *checklist*. Em restaurantes de Porto Alegre, as falhas apresentadas repercutiram déficit no conhecimento técnico e na documentação exigida pela legislação brasileira vigente, reforçando a necessidade de responsável técnico devidamente capacitado em serviços de alimentação (SILVA et. al., 2009). Tendo em mãos estudos anteriores e os resultados obtidos neste, torna-se imprescindível a reflexão e o reconhecimento do papel fundamental que o nutricionista tem na garantia da qualidade higienicossanitária nos serviços de alimentação.

Cabe ressaltar que, segundo a RDC nº 216, “[...] os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos [...]” (BRASIL, 2004, p. 9).

Em estudo sobre o perfil de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação, Devides et. al. (2014) constatou que tal curso - que abordou sobre higiene pessoal, higiene ambiental, controle de temperatura, contaminação dos alimentos e DTAs - repercutiu de forma positiva na aquisição de conhecimentos, porém indica a necessidade de aperfeiçoamento constante, visando a qualidade dos produtos e a segurança alimentar dos consumidores. Santos (2013), em estudo sobre os impactos dos treinamentos de boas práticas de fabricação da merenda escolar em escolas de Minas Gerais, chegou à conclusão semelhante. A porcentagem de conformidades de itens como “manipuladores de alimentos” e “produção e transporte de alimentos” aumentou após capacitações de boas práticas na produção de merenda escolar, mas, ainda assim, apontou a necessidade de que “[...] as capacitações aconteçam frequentemente e que os profissionais responsáveis sejam sensibilizados para a realização, execução e acompanhamento dos mesmos” (SANTOS, 2013, p. 70).

Apesar dos resultados, torna-se importante destacar que apesar deste panorama nada favorável, provavelmente a condição encontrada não é pior devido ao fato de que o estabelecimento não utiliza alimentos de origem animal, o que, por si só, já diminui os riscos de zoonoses. Sabe-se que a salmonelose, transmitida principalmente a partir de carnes e produtos lácteos (por serem alimentos ricos em

nutrientes, com alto teor de umidade e baixa acidez), é uma das DTAs mais frequentemente relatada em nível global, e é causa significativa de morbidade, mortalidade e perdas econômicas (FORSYTHE, 2013).

Segundo relatório emitido pela agência da ONU, dos 22 vírus e bactérias encontrados em alimentos, a *Salmonella* spp. foi campeã de mortes, chegando a 52 mil casos (ONU, 2015). No Brasil, foram notificados ao Ministério da Saúde 450 surtos de DTA causadas pela mesma bactéria, em um quadro onde 13.165 pessoas adoeceram (BRASIL, 2015). Apesar destes dados, de certa forma, tranquilizarem, eles não isentam cautela por parte de estabelecimentos que não utilizam tais fontes, pois vegetais crus, por exemplo, também podem transmitir a doença se as práticas de manipulação forem incorretas e se o controle de temperatura for inadequado.

Outro ponto que merece atenção diz respeito ao sistema *delivery* de fornecimento de alimentos e refeições. Atualmente, não existe legislação específica referente à manutenção da qualidade e segurança de alimentos nesta modalidade, os quais são transportados, majoritariamente, por motocicletas. Assim sendo, praticamente todo o item “Exposição ao Consumo do Alimento Preparado”, por exemplo, não se aplica a estabelecimentos comerciais como o estudado, o que demonstra a necessidade de adoção de medidas, por parte de autoridades competentes, para garantir a segurança dos alimentos e que estes cheguem de forma apropriada ao consumidor final.

Apesar de imprescindíveis para o serviço, alguns itens que apresentam falhas encontradas precisam de um alto custo para serem adequadas, como é o caso da existência de um MBP e de POPs, exigidos pela legislação, e que deverão ser confeccionados por responsável técnico, mesmo profissional que poderá, assim como o responsável pela manipulação de alimentos, ministrar treinamentos e capacitações à equipe. Entretanto, outros pontos, inclusive alguns urgentes, podem ser melhorados sem custo algum, conforme Plano de Ação. Estes, por sua vez, têm sua correção como quesito para a elaboração de instrumentos como o MBP, que descreve os procedimentos adotados pelo serviço.

É importante que, enquanto as inadequações não são resolvidas, a segurança dos consumidores seja garantida por meio de cuidados redobrados (FIORI et. al., 2016).

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Embora boa parte da Lista de Verificação presente na Portaria nº 78/2009 possa ser aplicada no restaurante estudado, verificou-se a necessidade de legislação específica a serviços de tele entrega de alimentos preparados, inexistente atualmente no país. Os serviços de alimentação *delivery* possuem peculiaridades em relação a outros estabelecimentos, como o tempo despendido entre o transporte dos *burgers* do restaurante até a casa do consumidor, e o alto risco associado à essa prática.

Inegavelmente, a aplicação da legislação gera custos para os serviços de alimentação. Por outro lado, a adequação à normas como a RDC nº 216, por exemplo, pode ser considerada um investimento, pois gera maior competitividade ao estabelecimento, a partir do instante em que cria-se credibilidade perante aos demais restaurantes e ao consumidor. Além disso, o atendimento à legislação evita não só penalizações por parte de autoridades sanitárias, mas também protege o comensal frente à ocorrência de intercorrências à sua saúde, como DTAs.

Sabendo disso, destaca-se o interesse e a procura dos sócios do restaurante pela avaliação das boas práticas do serviço. Com os resultados encontrados e o plano de ação desenvolvido, é possível implementar práticas que trazem benefícios não só para o estabelecimento, que irá dispor de controle higienicossanitário, mas também para os comensais, que poderão usufruir de suas refeições mais seguramente.

REFERÊNCIAS

AKUTSU, Rita de Cássia et. al. **Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação**. Rev. Nutr., Campinas, 18(3): 419-427, maio/jun., 2005. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/2113/1/ARTIGO_AdequacaoBoasPraticas.pdf>. Acesso em: 23 out. 2016.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA FRANCHISING (ABF). **Franquias que vendem saúde**. Disponível em: <<http://www.abf.com.br/franquias-que-vendem-saude/>>. Brasil, 2016. Acesso em: 18 nov. 2016.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SUPERMERCADOS (ABRAS). **Demanda por produtos vegetarianos ainda é maior do que a oferta no Brasil**. Brasil, 2015. Disponível em: <<http://www.abrasnet.com.br/clipping.php?area=1&clipping=51257>>. Acesso em: 12 nov. 2016.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos**. Diário Oficial da União, Brasília, 2002. Disponível em: <<http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5125403/4132350/ResoluuoRDC27521.10.2002.pdf>>. Acesso em: 23 out. 2016.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Diário Oficial da União, Brasília, 2004. Seção 1, p. 25. Disponível em: <http://www.paulinia.sp.gov.br/downloads/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_D_E_2004.pdf>. Acesso em: 23 out. 2016.

_____. Ministério da Saúde. **Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_vigilancia_doencas_alimentos.pdf>. Acesso em: 23 out. 2016.

_____. Ministério da Saúde. **Portaria nº 1271, de 6 de junho de 2014. Define a Lista Nacional de Notificação Compulsória de doenças, agravos e eventos de saúde pública nos serviços de saúde públicos e privados em todo o território nacional, nos termos do anexo, e dá outras providências.** Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <http://www.pncq.org.br/uploads/2014/qualinews/portaria_1271_6jun2014.pdf>. Acesso em: 02 nov. 2016.

_____. Ministério da Saúde. **Portaria nº 204, de 17 de fevereiro de 2016. Define a Lista Nacional de Notificação Compulsória de doenças, agravos e eventos de saúde pública nos serviços de saúde públicos e privados em todo o território nacional, nos termos do anexo, e dá outras providências.** Brasília: Ministério da Saúde, 2016a. Disponível em: <<http://www.ebserh.gov.br/documents/222346/1207905/portaria20417fevereiro2016+DNC.pdf/8873ac5f-8e2c-42d9-bcfb-d78a2376aed6>>. Acesso em: 02 nov. 2016.

_____. Ministério da Saúde. **Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil.** Brasília: Ministério da Saúde, 2016b. Disponível em: <<http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2016/junho/08/Apresenta----o-Surtos-DT-A-2016.pdf>>. Acesso em: 23 out. 2016.

_____. Portal Brasil. **Higiene no preparo de alimentos evita contaminação por salmonella.** Brasília, 2015. Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/saude/2015/01/higiene-no-preparo-de-alimentos-evita-contaminacao-por-salmonella>>. Acesso em: 18 nov. 2016.

CASTRO, Daniele de Araujo. **Boas Práticas Para Restaurantes Comerciais no Estado do Rio Grande do Sul: Uma Revisão.** Porto Alegre: UFRGS, 2012. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/72761/000870920.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 02 nov. 2016.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). **Resolução nº380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.** Brasil, 2015. Disponível em: <<http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf>>. Acesso em: 02 nov. 2016.

DEVIDES, Gabriela Gianini Guilherme et. al. **Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação.** Braz. J. Food Technol. Campinas, v. 17, n. 2, p. 166-176, abr./jun. 2014. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/bjft/v17n2/a09v17n2.pdf>>. Acesso em: 29 nov. 2016.

FEDERAÇÃO NACIONAL DOS NUTRICIONISTAS (FNN). **Tabela de Honorários 2016.** Brasil, 2016. Disponível em: <http://fnn.org.br/admin/conteudos/arquivos/tabela_2016.pdf>. Acesso em: 23 nov. 2016.

FIORI, Lize Stangarlin et. al. **Instrumentos Para Elaboração do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados em Serviços de Alimentação.** Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos.** 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

GOUVÊA DE SOUZA (GS&MD). **Artigos - Panorama do mercado de Food Service no Brasil.** Brasil, 2015. Disponível em: <<http://www.gsmd.com.br/pt/eventos/estudos-e-projecoes-economicas/panorama-do-mercado-de-foodservice-no-brasil>>. Acesso em: 18 nov. 2016.

INSTITUTO BRASILEIRO DE OPINIÃO PÚBLICA E ESTATÍSTICA (IBOPE). IBOPE Inteligência. **Dia Mundial do Vegetarianismo: 8% da população brasileira afirma ser adepta do estilo.** Brasil, 2012. Disponível em: <<http://www.ibopeinteligencia.com/noticias-e-pesquisas/dia-mundial-do-vegetarianismo-8-da-populacao-brasileira-afirma-ser-adepta-do-estilo/>>. Acesso em: 18 nov. 2016.

LUGOCH, Marina de Wallau. **Satisfação dos consumidores vegetarianos com a infraestrutura de restaurantes da cidade de Porto Alegre.** Porto Alegre: UFRGS, 2013. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/87863/000910824.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 11 nov. 2016.

MAPA VEG. **Estatísticas Mapa Veg.** Brasil, 2016. Disponível em: <<https://www.mapaveg.com.br/estatisticas>>. Acesso em: 11 nov. 2016.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. Rádio das Nações Unidas. **OMS alerta que doenças transmitidas por alimentos matam 351 mil por ano.** Nova Iorque, 2015. Disponível em: <<http://www.unmultimedia.org/radio/portuguese/2015/04/oms-alerta-que-doencas-transmitidas-por-alimentos-matam-351-mil-por-ano/#.WCjXs9IrLIU>>. Acesso em: 12 nov. 2016.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE (PMPA). Secretaria Municipal de Saúde. **Portaria exige curso de boas práticas em alimentação**. Porto Alegre: Secretaria Municipal de Saúde, 2015. Disponível em: <http://www2.portoalegre.rs.gov.br/sms/default.php?p_noticia=182409&PORTARIA+EXIGE+CURSO+DE+BOAS+PRATICAS+EM+ALIMENTACAO#>. Acesso em: 14 nov. 2016.

RIO DE JANEIRO. Secretaria Municipal de Saúde. **Manual do Preparador e Manipulador de Alimentos**. Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Saúde, 2002. Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/126881/DLFE-2012.pdf/manual_manip_alimentos.pdf>. Acesso em: 24 nov. 2016.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. **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**. Porto Alegre: Secretaria da Saúde, 2009. Disponível em: <http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500_portaria%2078_09.pdf>. Acesso em: 02 nov. 2016.

RODELLI, Carolina et. al. **Análise de consumo de hábitos alimentares de ovolactovegetarianos em Curitiba**. Curitiba: UTFPR, 2014. Disponível em: <<http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2014/resumos/R9-2373-1.pdf>>. Acesso em: 12 nov. 2016

SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. **Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

SANTOS, Virgínia Souza. **Impacto dos Treinamentos de Boas práticas de Fabricação na produção da merenda escolar em escolas municipais de Rio Paranaíba-MG**. Uberaba: IFTM, 2013. Disponível em: <http://www.iftm.edu.br/uberaba/cursos/posgraduacao-stricto-presencial/alimentos/diSSERTACOES/arquivos/2013/virginia_souza_santos.pdf>. Acesso em: 26 nov. 2016.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). **Boletim Alimentação Fora do Lar**. Edição nº 1. Junho/2016. Disponível em: <[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/b1b38cd42b7692b239684f8d451b9282/\\$File/7124.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/b1b38cd42b7692b239684f8d451b9282/$File/7124.pdf)>. Acesso em: 11 nov. 2016.

SERAFIM, Ana Lúcia. **Avaliação dos Procedimentos de Boas Práticas na Área de Alimentos e Bebidas em Hotéis**. Santa Maria: UFSM, 2010. Disponível em:

<http://cascavel.ufsm.br/tede/tde_arquivos/22/TDE-2011-11-25T133030Z-3351/Publico/SERAFIM,%20ANA%20LUCIA.pdf>. Acesso em: 04 nov. 2016.

SILVA, Clarissa Batista da, et. al. **Avaliação da qualidade higiênico-sanitária em restaurantes indicados por Guia de Estabelecimentos da Cidade de Porto Alegre**. Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr. = J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 34, n. 3, p. 109-123, dez. 2009. Disponível em: <<http://files.bvs.br/upload/S/1519-8928/2009/v34n3/a009.pdf>>. Acesso em: 29 nov. 2016.

SILVA JR., Eneo Alves. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2013.

SILVEIRA, Joice Trindade et. al. **Higiene dos Serviços de Alimentação no Brasil: Uma Revisão Sistemática**. SAÚDE REV., Piracicaba, v. 16, n. 42, p.57-69, jan.-abr. 2016. Disponível em: <<https://www.metodista.br/revistas/revistas-unimep/index.php/sr/article/view/2550/1733>>. Acesso em: 12 nov. 2016.

SÍTIO VEG. **Os primeiros vegetarianos: como tudo começou**. Brasil, 2016. Disponível em: <http://www.vegetarianismo.com.br/sitio/index.php?option=com_content&task=view&id=2509&Itemid=96>. Acesso em: 18 nov. 2016.

SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA (SVB). **Mercado vegetariano**. Brasil, 2016. Disponível em: <<http://www.svb.org.br/vegetarianismo1/mercado-vegetariano>>. Acesso em: 18 nov. 2016.

APÊNDICE

APÊNDICE A - Concordância Institucional



Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Faculdade de Medicina
Graduação em Nutrição

CONCORDÂNCIA INSTITUCIONAL

Eu, _____, estou ciente do projeto de pesquisa apresentado por Carla Garcêz Rodrigues dos Santos, para um estudo de Trabalho de Conclusão de Curso na Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, sobre a implementação de instrumentos para controle de qualidade em um restaurante comercial de Porto Alegre - Rio Grande do Sul.

Assinatura do responsável pelo Restaurante

Carimbo

Assinatura da pesquisadora

Assinatura da orientadora

Porto Alegre, ____ de _____ de 2016.