

Ciência e Tecnologia dos Alimentos

2

VOLUME



Editora Poisson

Editora Poisson

Ciência e Tecnologia dos Alimentos Volume 2

1ª Edição

Belo Horizonte
Poisson
2019

Editor Chefe: Dr. Darly Fernando Andrade

Conselho Editorial

Dr. Antônio Artur de Souza – Universidade Federal de Minas Gerais

Msc. Davilson Eduardo Andrade

Dra. Elizângela de Jesus Oliveira – Universidade Federal do Amazonas

Msc. Fabiane dos Santos Toledo

Dr. José Eduardo Ferreira Lopes – Universidade Federal de Uberlândia

Dr. Otaviano Francisco Neves – Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais

Dr. Luiz Cláudio de Lima – Universidade FUMEC

Dr. Nelson Ferreira Filho – Faculdades Kennedy

Msc. Valdiney Alves de Oliveira – Universidade Federal de Uberlândia

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

C569

Ciência e Tecnologia dos Alimentos-Volume 2/

Organização Editora Poisson - Belo

Horizonte - MG: Poisson - 2019

Formato: PDF

ISBN: 978-85-7042-120-3

DOI: 10.36229/978-85-7042-120-3

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

1. Tecnologia de Alimentos 2. Alimentos

3. Nutrição I. Título

CDD-664.005

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos seus respectivos autores.

www.poisson.com.br

contato@poisson.com.br

Capítulo 20

Qualidade higiênico-sanitária na produção de refeições em hotéis segundo o porte - Gramado-RS

Patrícia Binz

Heloísa Theodoro

Juliana Rombaldi Bernardi

Resumo: Objetivo: avaliar se há relação entre o porte dos hotéis analisados e o resultado percentual da avaliação de qualidade higiênico-sanitária de alimentos em hotéis.

Métodos: A coleta de dados foi realizada em hotéis da cidade de Gramado, no Rio Grande do Sul, por ser uma das principais destinações turísticas do estado. A pesquisa ocorreu durante os meses de agosto e setembro de 2014. Para isso, foram selecionados seis hotéis que se localizavam nesta cidade, a partir de um sorteio aleatório entre os 77 estabelecimentos descritos na listagem do município.

Resultados: No somatório do resultado dos hotéis, divididos por porte, não houve diferença significativa entre eles ($p > 0,05$). Houve diferença significativa no item responsabilidade ($p = 0,05$), e tendência na avaliação do preparo do alimento ($p = 0,07$). Os hotéis de grande porte demonstraram resultado melhor em responsabilidade, já os de médio e pequeno porte tiveram desempenho mais satisfatório no preparo do alimento.

Conclusão: Não houve relação significativa entre o porte do hotel e a implantação de boas práticas. Contudo, observou-se que outros estudos podem ser realizados acerca da preocupação quanto a influência do tamanho do estabelecimento em relação às boas práticas. Assim podem-se desenvolver ferramentas que facilitem a adesão de procedimentos para a segurança alimentar.

Palavras-chave: Controle de qualidade, boas práticas de manipulação, turismo.

1 INTRODUÇÃO

A economia brasileira apresentou expansão de 24,6% entre 2003 a 2009 e o setor do turismo cresceu 32,4%. No ano de 2014, o Brasil foi sede da Copa do Mundo, o que gerou grandes expectativas nesse setor. Observou-se que ocorreu um impulso ainda maior para o turismo internacional devido aos Jogos Olímpicos de 2016. Para o ano de 2022, estima-se que este setor seja responsável por 3,63 milhões de empregos. Acompanhando estes dados ocorre a necessidade de aumento das atividades de pesquisa, ensino e extensão com o objetivo de um aprofundamento da reflexão acadêmica sobre a temática do turismo.

O serviço de hotelaria, um exemplo representativo do setor terciário, acompanha este crescimento acelerado de desenvolvimento do setor de turismo. São produzidos serviços de fornecimento de hospedagem, alimentação, entretenimento, segurança e bem-estar aos hóspedes.

Nesta área, grande parte dos estabelecimentos possui oferta de alimentação, seja no café da manhã ou em outras opções de refeições durante o período de hospedagem. Este é um dos aspectos essenciais da atividade turística. Para os turistas, o sucesso de uma viagem também se refere a experiências com a alimentação, principalmente a inocuidade dos alimentos. Dessa forma, essas experiências podem ser inesquecíveis por lembrança positiva ou negativa.

Foi para orientar os clientes e proprietários sobre aspectos operacionais e físicos que surgiu a classificação oficial do Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem (SBClass), a qual consiste em padrões que estes estabelecimentos devem seguir, não incluindo um cuidado quanto às Boas Práticas na Manipulação de Alimentos.

A incidência de doenças causadas por alimentos contaminados cresce a cada ano em todo mundo. Um alimento seguro é um direito de todo ser humano. A alimentação contaminada é apontada como uma das mais frequentes causas de doenças em turistas. Essas enfermidades são as intoxicações e infecções alimentares, que podem causar problemas ao consumidor e ao desenvolvimento do setor. Uma má reputação do estabelecimento pode transformar a sua imagem, influenciando na escolha dos clientes, pois estes exigem alimentos são e seguros.

A partir desta preocupação, para a melhoria da qualidade higiênico-sanitária de alimentos, que engloba o turismo e os serviços ofertados pela hotelaria, é que órgãos governamentais desenvolveram diversos sistemas para o controle da qualidade. Dentre estes, encontra-se a Resolução RDC nº216, aprovada pela ANVISA (Agências Nacional de Vigilância Sanitária) em 15 de setembro de 2004, específica para restaurante e similares. Este regulamento tem por objetivo estabelecer procedimentos de Boas Práticas para garantir a qualidade do alimento nesses locais¹⁵. No âmbito estadual, a Secretaria de Saúde do estado do Rio Grande do Sul criou a Portaria N°78/2009, que aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar se há relação entre o porte dos hotéis analisados e o resultado percentual da avaliação de qualidade higiênico-sanitária de alimentos em hotéis de Gramado-RS.

2 MÉTODOS

Trata-se de um estudo exploratório, descritivo e quantitativo. A coleta de dados foi realizada em hotéis da cidade de Gramado, no Rio Grande do Sul, por ser uma das principais destinações turísticas do estado. A pesquisa ocorreu durante os meses de agosto e setembro de 2014.

Para a realização do trabalho, foram selecionados seis hotéis que se localizavam na cidade, a partir de um sorteio entre os 77 estabelecimentos descritos na listagem do município. O contato foi realizado através de email e telefone, quando não houve retorno de algum responsável pelo hotel foi entregue uma carta sobre a pesquisa diretamente no local. Os estabelecimentos foram subdivididos em três duplas. Cada dupla selecionada correspondia a um nível classificatório (porte), assim, hotéis de pequeno porte foram aqueles que continham até 50 unidades habitacionais (UH), os de médio porte de 50 a 100UH e os de grande porte acima de 100UH.

Inicialmente, foram sorteados seis hotéis através do endereço eletrônico <http://www.sorteador.com.br>. Este foi realizado por grupos de pequeno, médio e grande porte, assim foram escolhidos dois estabelecimentos de cada grupo. Contatou-se por correio eletrônico e carta entregue diretamente no local, havendo o retorno positivo de um estabelecimento. Após foram convidados a participar mais 35 hotéis

aleatórios através de correio eletrônico, aceitando participar mais dois hotéis. Através de ligação nos locais de escolha aleatória, solicitando a participação, três destes aceitaram. Foram aplicados os check list entre os meses de agosto e setembro de 2014.

No trabalho, foram inseridos os hotéis pertencentes à lista de estabelecimentos da prefeitura da cidade de Gramado - RS. Foram excluídos do trabalho aqueles hotéis que não apresentaram cozinha ou área de manipulação de alimentos em sua estrutura.

Na sequência, foi entregue ao responsável do hotel o termo de aplicação para análise e possível aprovação do estudo no estabelecimento. Foi utilizado o check list da Portaria da Secretaria Estadual de Saúde nº 78/2009, aplicado pela pesquisadora, utilizando de observações visuais e informações fornecidas pelos responsáveis da área de alimentos e bebidas. A partir desta ferramenta de avaliação, foram analisados os 149 itens, classificados como: conforme, não conforme ou não observado. Os itens foram subdivididos em: Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; Controle Integrado de Pragas; Abastecimento de Água; Manejo de Resíduos; Manipuladores; Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens; Preparação do Alimento; Armazenamento e Transporte dos Alimentos Preparados; Exposição ao Consumo do Alimento Preparado; Documentação e Registro; e Responsabilidade.

Com base nos dados obtidos, foi possível diferenciá-los quanto ao resultado, e assim serem inseridos na escala de avaliação como adequado (grupo I – mais de 70% de conformidade dos itens observados), parcialmente adequado (grupo II – 30% a 69,9% de conformidade dos itens observados) e inadequado (grupo III – menos de 30% de conformidade dos itens observados). A partir desta avaliação, com os hotéis já definidos na escala, foi estabelecida a relação entre a classificação hoteleira de porte e o resultado da avaliação de Boas Práticas. Após o término do estudo, foram entregues para cada responsável dos hotéis os resultados contendo o percentual de adequação geral e por itens avaliados. O preenchimento de cada formulário ocorreu em aproximadamente 180 minutos.

Os dados foram apresentados por meio de tabelas, representando o número absoluto e o resultado percentual de cada item da avaliação. Para construção dos grupos de análise de acordo com o check list foram somadas todas as respostas para cada item sendo considerado 1 (um) como conforme ou adequado e 2 (dois) como não conforme ou inadequado. Foram retirados da análise os itens que não se aplicaram aos hotéis. Após a soma, foi criado um escore a partir de tercís com base nos resultados e atribuído como adequado o tercil inferior, parcialmente adequado o tercil médio e inadequado o tercil superior que somou mais itens não conforme. Realizou-se o teste de qui-quadrado com a categorização de adequação em relação ao porte dos hotéis, considerou-se estatisticamente significativa os resultados com p valor $\leq 0,05$. Os dados foram digitados no programa estatístico SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) versão 18.0 para análises.

A partir da concordância dos responsáveis pelos estabelecimentos e assinatura no termo de aceite (Termo de Utilização dos Dados), foi aplicado o check list. No estudo foram consideradas medidas de cuidados éticos. Todos os dados foram utilizados exclusivamente para este trabalho de pesquisa e todas as informações foram mantidas em caráter sigiloso. Após o término do estudo, foram entregues para cada participante os resultados da atual pesquisa para observação dos dados.

3 RESULTADOS

Foram analisados para este estudo seis hotéis da cidade de Gramado – RS, sendo dois de pequeno porte, dois de médio porte e dois de grande porte. A pesquisa foi aplicada entre os meses de agosto e setembro de 2014.

A tabela 1 demonstra a análise e comparação do percentual observado no check list aplicado nos diferentes portes hoteleiros. Houve diferença significativa no item responsabilidade ($p= 0,05$), e tendência na avaliação do preparo do alimento ($p= 0,07$). Os hotéis de grande porte demonstraram melhor resultado em responsabilidade, já os de médio e pequeno porte tiveram desempenho mais satisfatório no preparo do alimento. Observou-se que não houve diferença estatisticamente significativa entre os demais itens ($p>0,05$). Em relação à variável armazenamento e transporte de alimentos prontos, nas modalidades pequeno e médio porte de hotéis, não se aplicaram estes critérios, pois não desempenham estas atividades e apenas um hotel de grande porte estava adequado e o outro também não desenvolvia esta atividade. Quanto à variável abastecimento de água, todos os hotéis se enquadraram como adequados.

Na tabela 2, há descrição do somatório do resultado dos hotéis, divididos por porte. Não havendo diferença significativa entre eles ($p>0,05$).

4 DISCUSSÃO

Para este estudo, foi utilizado o check list da portaria estadual nº78/2009, que serve de base para posterior diagnóstico dos pontos negativos e positivos da unidade, havendo assim maior facilidade para entendimento e observação da situação higiênico-sanitária do local²⁰. Foram identificadas não conformidades em todas as análises, o que reforça a necessidade de atenção para a qualidade alimentar. Existem poucas pesquisas que observam as Boas Práticas (BP) de alimentos, principalmente em hotéis, mas sabe-se que são fundamentais para a redução de perigos alimentares em turistas. A presente pesquisa destaca-se como inovadora, pois não foram encontrados estudos, ao que se sabe, que estabeleçam uma relação entre o porte hoteleiro e o resultado de análise de Boas Práticas.

Em um estudo de Ebone et al, que analisaram unidades produtoras de refeições comerciais, não houve relação significativa entre o porte das empresas e o uso de sistemas de qualidade. Assim como o atual estudo que não demonstrou diferença no resultado geral. Neste estudo, observou-se diferença significativa entre os portes hoteleiros no item responsabilidade, não havendo interferência sobre os outros itens. Já no estudo de Souza et al⁷ que analisaram três tipos de estabelecimentos, entre estes os hotéis, observou-se que possuir um responsável pelo estabelecimento, sendo ele nutricionista ou gerente de alimentos e bebidas, pode interferir positivamente no cumprimento geral das normas de Boas Práticas.

Sobre os itens de edificação observou-se melhor resultado nos hotéis de médio e grande porte, mas não havendo diferença significativa entre estes. A sua maioria se encontra em parcialmente adequado, o que pode demonstrar um melhor planejamento do local de manipulação, possivelmente por contar com um profissional habilitado.

O resultado entre os hotéis no item higienização foi bem aproximado, sendo que a metade deles se encontrava em classificação adequado. Souza et al⁷ verificaram um percentual de 93% de adequação. Os hotéis tiveram um resultado melhor quando comparados à unidade de alimentação e nutrição (UAN) e restaurantes comerciais²⁰.

O preparo de alimentos, que houve tendência a não semelhança entre os analisados, teve melhor resultado nos hotéis de pequeno porte. O que pode demonstrar maior controle e cuidado devido à sua demanda ser reduzida. Mesmo assim, não há monitoramento de um profissional habilitado. Este fato pode ser crucial para a prevenção da maioria das doenças transmitidas por alimentos.

No estudo de Akutsu et al²⁰ os hotéis se destacaram em edificação, manipulação e fluxo de produção. Diferente da atual análise, que demonstrou melhor resultado no abastecimento de água nos seis hotéis analisados. Corroborando com os dados, o hotel analisado por Souza et al⁷, teve 100% de adequação neste item assim como na avaliação de uma UAN analisada por Mariano & Moura.

Ebone et al²¹ pesquisaram os principais motivos para a não implementação de Boas Práticas nas empresas. Entre eles foram apontados o fato do controle ser realizado pelo próprio gerente ou funcionário do local, pelo orçamento ou por ser considerada pequena. O comprometimento da administração com a segurança alimentar parece ter o efeito mais positivo em relação aos cuidados de segurança alimentar. Além disso, é necessário que o governo incentive os estabelecimentos à segurança alimentar, realizando as devidas inspeções.

No item manipulação, em um estudo de Genta et al observou-se de 12,5% a 56,3% de não conformidades na aplicação de um check list em seis restaurantes. Comparado com UANs e restaurantes comerciais, os hotéis tiveram os melhores resultados²⁰. Neste aspecto, Soares et al identificaram que a contaminação por meio da manipulação de alimentos foi menor, após treinamento, em estabelecimentos maiores. No presente estudo, não houve diferença em manipulação entre os portes, mas é imprescindível para a segurança alimentar que haja capacitação de manipuladores e assim mudanças de comportamento nos estabelecimentos²². Os resultados obtidos em uma UAN hoteleira, na cidade de São Paulo (SP) evidenciaram boas condições higiênico-sanitárias, porém, concluiu-se ser necessário corrigir as falhas existentes, como higiene dos manipuladores, realização de controles e registros periódicos.

Pode-se considerar que alguns itens do estudo ainda apresentam um resultado sugestivo da situação de BP nos hotéis, apesar da não significância estatística, pois quanto maior o porte do hotel há mais preocupação com a responsabilidade e os documentos que envolvem os processos de boas práticas. Já os menores apresentam um melhor processo no preparo de alimentos. O que sugere que os menores devem

dar mais atenção aos aspectos formais e os maiores com os cuidados na manipulação e conservação dos alimentos durante o seu preparo.

Era esperado um resultado significativo em boas práticas entre os portes, devido à diferença estrutural, de procedimentos e número de funcionários entre os tamanhos dos hotéis comumente encontrados. Entretanto, isso não foi observado, pois não houve diferença entre as BP em geral entre os portes dos hotéis na cidade em estudo, podendo demonstrar que há homogeneidade entre estes estabelecimentos.

Nota-se como limitação da pesquisa o número reduzido de amostra, devido à dificuldade de aceitação por parte dos estabelecimentos em participar do estudo, além de os hotéis analisados estarem em uma cidade turística do estado. Diante do exposto, espera-se ampliar as discussões acerca da segurança alimentar no turismo e sua relação com as dificuldades de implantação de BP.

5 CONCLUSÃO

O atual estudo pretendeu demonstrar que pode haver maiores dificuldades na implantação de boas práticas dependendo do porte de um hotel, mas que isso não foi observado nesta pesquisa, podendo-se sugerir que o resultado de BP não tem relação com o porte do estabelecimento. A maneira ideal de prevenir os perigos alimentares é através das BP. Para isso acontecer, deve-se ter um envolvimento e preocupação da alta gestão do estabelecimento.

Embora este estudo não tenha demonstrado diferença significativa entre o resultado geral de BP, pode-se observar que um item específico pode influenciar toda a cadeia de condições higiênico-sanitárias do estabelecimento. Reforçando assim a necessidade de um profissional habilitado para assegurar a qualidade alimentar.

O turista depende do desempenho da Vigilância Sanitária local e dos procedimentos do hotel para assegurar a qualidade dos alimentos que são oferecidos no serviço. Pela falta de informação existente, muitos turistas tendem a confiar sua escolha em hotéis de médio e grande porte, por serem mais conhecidos popularmente e passarem a impressão de possuir procedimentos bem estabelecidos. Diferente dos hotéis de pequeno porte, que embora pareçam mais flexíveis, são menos conhecidos e a maior parte dos procedimentos são realizados de forma informal. Por isso, deve haver mais pesquisas e incentivos nesta área.

Nota-se uma necessidade de maior controle de BP nos estabelecimentos que produzem e manipulam alimentos nesta cidade. Estes requisitos, além de oferecerem segurança para o cliente, são importantes para o próprio desenvolvimento do hotel, pois é imprescindível para o mercado do turismo e da alimentação, independentemente do porte do hotel, que se crie um diferencial competitivo através da qualidade dos alimentos.

Na efetivação desta pesquisa observou-se que outros estudos podem ser realizados acerca da preocupação quanto a influência do tamanho do estabelecimento em relação as BP. Pois assim podem-se desenvolver ferramentas que facilitem a adesão de procedimentos para a segurança alimentar, além de influenciar o desenvolvimento de um sistema de controle mais rigoroso por parte dos órgãos fiscalizadores.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem a gestão e os manipuladores dos hotéis avaliados por viabilizarem a realização desta pesquisa.

COLABORADORES

P. BINZ participou da concepção, desenho do estudo, coleta, pesquisa bibliográfica, interpretação dos dados e redação do artigo. J. R. BERNARDI colaborou com a concepção e desenho do estudo, redação e revisão crítica do artigo. H. THEODORO colaborou com a concepção e desenho do estudo, análise estatística dos dados e revisão crítica do artigo.

REFERÊNCIAS

- [1] Brasil. Plano Nacional de Turismo 2013-2016. Brasília: Ministério do Turismo; 2013 [acesso 2019, julh 08]. Disponível em: < http://www.turismo.gov.br/images/pdf/plano_nacional_2013.pdf>.
- [2] FIFA World Cup [Internet]. Os números da Copa do Mundo da Fifa. 2014 [acesso 2019, julh 08]. Disponível em: <http://resources.fifa.com/mm/document/tournament/competition/02/44/29/89/fifaworldcupnumbers_120714_v7_por_portuguese.pdf>.
- [3] Cunha DT, Oliveira ABA, Sacol ALF, Tondo EC, Junior EAS, Ginani VC, et al. Food safety of food services within the destinations of the 2014 FIFA World Cup in Brazil: Development and reliability assessment of the official evaluation instrument. *Food Research International*. 2014; 57: 95-103.
- [4] Proni MW. Observações sobre os impactos econômicos esperados dos jogos olímpicos 2016. *Motrivivência*. 2009; 32: 49-70.
- [5] Branco GM, Ribeiro JLD, Tinoco MAC. Determinantes da satisfação e atributos da qualidade em serviços de hotelaria. *Produção*. 2010; 20 (4): 576-588.
- [6] Pereira FF, Coutinho HRM. Hotelaria: da era antiga aos dias atuais. *Rev. Aboré*. 2007; 3.
- [7] Souza CH, Sathler J, Jorge MN, Horst RFML. Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo – MG. *Rev. Dig. de Nut.* 2009; 3 (4): 312-329.
- [8] Brasil. Ministério do Turismo. Portaria nº 100 de 16 de junho de 2011. Institui o Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem (SBClass), estabelece os critérios de classificação destes, cria o Conselho Técnico Nacional de Classificação de Meios de Hospedagem (CTClass) e dá outras providências. Brasília: MTUR; 2011.
- [9] Menezes PDL, Silva JC. Análise do sistema oficial de classificação dos meios de hospedagem do Brasil. *Rev Iberoamericana de Turismo*. 2013; 3(1): 57-70.
- [10] Pinheiro MB, Wada TC, Pereira CAM. Análise microbiológica de tábuas de manipulação de alimentos de uma instituição de ensino superior em São Carlos, SP. *Rev Simbio-Logias*. 2010; 5(3): 115-124.
- [11] Fletcher SM, Maharaj SR, James K. Description of the food safety system in hotels and how it compares with HACCP standards. *Journal of Travel Medicine*. 2009; 16(1): 35-41.
- [12] Brasil. Ministério do Turismo [Internet]. Estudos da Competitividade do Turismo Brasileiro: Serviços de Alimentação. 2006 [acesso 2019 jul 09]. Disponível em < http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes_servicos_de_alimentacao>.
- [13] Jomori MM, Proença RPC, Calvo MCM. Determinantes de escolha alimentar. *Rev Nut*. 2008; 21(1): 63-73.
- [14] Sousa CP. Segurança alimentar e doenças veiculadas por alimentos: utilização do grupo coliforme como um dos indicadores de qualidade de alimentos. *Rev APS*. 2006; 9(1): 83-88.
- [15] Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação: MS; 2004.
- [16] Rio Grande do Sul. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009. Aprova lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação. Porto Alegre: SES; 2009.
- [17] Curtis LF, Hoffmann VE. Características determinantes de redes: um estudo nos relacionamentos do setor hoteleiro das destinações turísticas de Gramado e Canela (RS). *Rev Neg*. 2009; 14(1): 48-62.
- [18] Brasil. Ministério do Turismo [Internet]. Cartilha de orientação básica: hotel. 2010. [acesso 2019 jul 09]. Disponível em: < http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes>.
- [19] Brasil. Ministério do Turismo [Internet]. Cartilha de orientação básica: Sistema brasileiro de classificação de meios de hospedagem. 2010. [acesso 2019 jul 09]. Disponível em: < http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes>.
- [20] Akutsu RC, Botelho RA, Camargo EB, Sávio KEO, Araújo WC. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. *Rev Nut*. 2005; 18(3): 419-427.
- [21] Ebone MV, Cavalli SB, Lopes SJ. Segurança e qualidade higiênico-sanitária em unidades produtoras de refeições comerciais. *Rev Nut*. 2011; 24(5): 725-734.
- [22] Gomes NAAA, Campos MRH, Monego ET. Aspectos higiênico-sanitários no processo produtivo dos alimentos em escolas públicas do Estado de Goiás, Brasil. *Rev Nut*. 2012; 25(4): 473-485.
- [23] Mariano CG, Moura PN. Avaliação das boas práticas de fabricação em unidade produtora de refeições (UPR) auto-gestão do interior do estado de São Paulo. *Rev Salus*. 2008; 2(2): 73-81.

- [24] Wu SL. Factors influencing the implementation of food safety control systems in Taiwanese international tourist hotels. *Food Control*. 2012; *Food Control*. 28 (2): 265-272.
- [25] Genta TMS, Mauricio AA, Matioli G. Avaliação de boas práticas através de check- list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, estado do Paraná. *Rev Acta Sci*. 2005; 27(2): 151-156.
- [26] Soares K, Garcia-Diez J, Esteves A, Oliveira I, Saraiva C. Evaluation of food safety training on hygienic conditions in food establishments. *Food Control*. 2013; 24 (2): 613-618.
- [27] Lopes JE, de Souza M. Avaliação das Condições Higienicossanitárias em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hoteleira. *Higiene Alimentar*. 2016; 30 (256/257): 50-54.

ANEXO

TABELA 1. Análise dos hotéis por porte e itens do check list. Gramado- RS, 2014.

| Grupo | Resultado Check List | Porte do Hotel | | | Valor p |
|------------------------------|-----------------------|-----------------|---------------|----------------|---------|
| | | Pequeno n(%) | Médio n(%) | Grande n(%) | |
| Edificação | Adequado | 0 | 0 | 1 (50) | 0,11 |
| | Parcialmente Adequado | 1 (50) | 2 (100) | 1 (50) | |
| | Inadequado | 1 (50) | 0 | 0 | |
| Higienização | Adequado | 1 (50) | 1 (50) | 1 (50) | 0,56 |
| | Parcialmente Adequado | 1 (50) | 0 | 1 (50) | |
| | Inadequado | 0 | 1 (50) | 0 | |
| Controle Integrado de Pragas | Adequado | 1 (50) | 1 (50) | 2 (100) | 0,23 |
| | Parcialmente Adequado | 0 | 1 (50) | 0 | |
| | Inadequado | 1 (50) | 0 | 0 | |
| Manejo de Resíduos | Adequado | 1 (50) | 1 (50) | 2 (100) | 0,23 |
| | Parcialmente Adequado | 0 | 1 (50) | 0 | |
| | Inadequado | 1 (50) | 0 | 0 | |
| Manipuladores | Adequado | 0 | 0 | 1 (50) | 0,51 |
| | Parcialmente Adequado | 1 (50) | 2 (100) | 0 | |
| | Inadequado | 1 (50) | 0 | 1 (50) | |
| Matéria-Prima | Adequado | 2 (100) | 1 (50) | 1 (50) | 0,23 |
| | Parcialmente Adequado | 0 | 1 (50) | 0 | |
| | Inadequado | 0 | 0 | 1 (50) | |
| Preparo do Alimento | Adequado | 2 (100) | 2 (100) | 0 | 0,07 |
| | Parcialmente Adequado | 0 | 0 | 1 (50) | |
| | Inadequado | 0 | 0 | 1 (50) | |
| Exposição do Alimento | Adequado | 1 (50) | 2 (100) | 1 (50) | 0,47 |
| | Parcialmente Adequado | 0 | 0 | 0 | |
| | Inadequado | 1 (50) | 0 | 1 (50) | |
| Documentação | Adequado | 0 | 1 (50) | 1 (50) | 0,09 |
| | Parcialmente Adequado | 0 | 1 (50) | 1 (50) | |
| | Inadequado | 2 (100) | 0 | 0 | |
| Responsabilidade | Adequado | 0 | 0 | 2 (100) | 0,05 |
| | Parcialmente Adequado | 2 (100) | 2 (100) | 0 | |
| | Inadequado | 0 | 0 | 0 | |

TABELA 2. Análise dos hotéis por porte. Gramado – RS, 2014.

| Grupo | Resultado Check List | Pequeno N(%) | Médio N(%) | Grande N(%) | Valor p |
|-----------------|-----------------------|-----------------|---------------|----------------|---------|
| Soma dos grupos | Adequado | 0 | 0 | 1 (50) | 0,51 |
| | Parcialmente Adequado | 1 (50) | 2 (100) | 0 | |
| | Inadequado | 1 (50) | 0 | 1 (50) | |