

## **AVALIAÇÃO HIGIÊNICO – SANITÁRIO DE FRANQUIAS DE *FAST – FOODS* EM CAMPINA GRANDE**

Camilla Ricarte<sup>1</sup>; Armando Lauro<sup>2</sup>  
Graduandos de Engenharia de Alimentos, UFCG  
camillaricarte@gmail.com<sup>1</sup>  
netocosta94@hotmail.com<sup>2</sup>

### **Introdução**

Estima-se que, no Brasil, de cada cinco refeições, uma seja feita fora de casa; na Europa são duas em cada seis e nos EUA uma em cada duas. (AKUTSU, R. C. et al. 2005). O controle das condições higiênico-sanitárias nos locais em que os alimentos são manipulados constitui um ponto crítico, uma vez que contaminações de diversas naturezas podem ser introduzidas nas diferentes etapas do processamento (LAGAGGIO et al, 2002).

Diante dessa situação, é necessário o aperfeiçoamento constante das ações de controle sanitário na área de alimentos com objetivo de monitorar e minimizar os riscos originados pela ingestão de alimentos contaminados. Para isso, instrumentos legais importantes como as Portarias nº 1428/1993 e nº 326/1997 e as Resoluções - RDC nº 275/2002 e 216/2004 foram aprovadas com o intuito de contribuir para qualidade na produção e na prestação de serviços na área de alimentação (BRASIL, et al, 2004).

Sendo assim, o objetivo do presente trabalho foi analisar a qualidade higiênica sanitária de três redes de lanchonetes *fast-foods* de Campina Grande. Foi aplicado um questionário abordando os métodos de higienização, sanitização, boas práticas de manipulação, procedimentos operacionais padrões, equipamentos de segurança pessoal e coletivos, instalações, controle de qualidade, produção e transporte dos alimentos, higienização dos equipamentos, maquinários e utensílios, aos critérios estabelecidos pelas RDC nº 216 e nº 275, voltadas para o controle higiênico-sanitário dos alimentos.

### **Metodologia**

Foi realizado um estudo transversal, no período de março a abril de 2017, em franquias comerciais do tipo *fast-food* situadas no município de Campina Grande – Paraíba, com o objetivo de qualificar a higiene desses estabelecimentos. Inicialmente, os responsáveis pelos estabelecimentos foram apresentados aos objetivos da pesquisa e foi solicitada a permissão para visita e avaliação.

A avaliação consistiu na aplicação da lista de verificação com base na legislação de Boas Práticas de Fabricação (RDC 275/2002), em três estabelecimentos, o check-list utilizado constou de 164 itens de verificação, distribuídos em avaliação de edificação e instalações, equipamentos, móveis e utensílios. Durante as visitas aos restaurantes o check-list foi preenchido através de observações no próprio local e informações prestadas pelo proprietário do estabelecimento.

As opções de respostas para o preenchimento do check-list foram: “Conforme” – quando o *fast-food* atendeu ao item observado, “Não Conforme” – quando o *fast-food* apresentou Não-conformidade para o item observado e “Não Aplicável” – quando o item foi considerado não pertinente ao local pesquisado.

## Resultados e discussão

O instrumento utilizado para diagnóstico da garantia de produção de alimentos seguros à saúde do consumidor foi o check-list, facilitando a visualização dos pontos negativos, positivos e não aplicáveis das unidades de *fast-foods* da cidade de Campina Grande-PB.

Para os itens edificação e instalações foram avaliados quesitos relacionados a localização livre de focos de insalubridades; fluxos; paredes, pisos, ralos, portas e janelas; ventilação; pias para higienização de mãos; sanitários e vestiários; abastecimento de água e controle de pragas. Para estes itens os índices foram de 57% de conformidade, 34% foram apontados como não aplicáveis para estes estabelecimentos e apenas 9% foram não conformes, dentre os quais, dois *fast-foods* não apresentavam material que permite fácil e apropriada higienização do piso, não apresentavam portas externas com fechamento automático e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais, não havia a existência de registro da higienização, e relacionado ao abastecimento de água, não apresentavam disponibilidade de reagentes e equipamento necessário á análise da potabilidade da mesma no estabelecimento, como também não havia um controle da potabilidade realizado por um técnico comprovadamente capacitado. Nenhum dos *fast-foods* avaliados, na área entre paredes e divisórias havia a existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto, dificultando assim a limpeza e sanitização do ambiente. Estes critérios avaliados estão preconizados pela RDC 275/MS (Brasil, 2002) e são considerados críticos para a produção de alimentos.

Quanto à avaliação de equipamentos móveis e utensílios, foram encontrados os índices de 92% referentes à conformidade dos parâmetros preconizados pelo ANVISA, obtendo um estabelecimento todos os aspectos deste item conformes, todos os *fast-foods* realizavam etapa de desinfecção e utilizavam produtos de limpeza com registro no Ministério da Saúde, 2% sendo classificados como não aplicáveis a estes estabelecimentos e apenas 6% sendo não conformes, dentre estes podemos destacar para o aspecto dos equipamentos que não havia a existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado, e nos aspectos de higienização de instalações, equipamentos e utensílios, não havia nos estabelecimentos um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitada, como também não existia o registro da higienização.

Com relação, aos manipuladores o estudo apresentou conformidade total com o padrão esperado pela RDC n°275. Os funcionários apresentavam vestuários com cores claras em adequado estado de conservação, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos. Era realizada a lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários, existindo a supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos. Foi observado também, que as empresas tinham o cuidado, que os funcionários trabalhassem sempre em bom estado de saúde, portanto exigiam exames periódicos, os mesmos trabalhavam com equipamentos de proteção individual.

Os itens relacionados a produção e transporte de alimentos, apresentou índice de 69% de conformidade, tendo ao receber os produtos na recepção todas as empresas aferirem a temperatura, analisando as características sensoriais e colocando-os distantes do piso. Apenas 5% das respostas desmonstraram não atender os padrões almejados, com um *fast-food* não possuindo planilha de registro para ambientes com temperatura controlada. O mesmo item teve 26% de questões não aplicáveis aos estabelecimentos avaliados.

E por fim, o último quesito avaliado englobava os critérios relacionados a documentação dos estabelecimentos, neste observamos que: 89% das respostas são compatíveis com a RDC 275, como a existência e execução de procedimentos operacionais padronizados (POP) para a higienização das instalações, equipamentos e utensílios; 5% não correspondem ao esperado no modelo, onde dois locais não possuíam POP para controle de potabilidade da água e 6% são tópicos não aplicáveis para estes estabelecimentos.

Os *fast-foods* classificaram-se todos no grupo I, obtendo entre 76 á 100% de atendimento aos itens aplicados do check list, obtendo apenas algumas desconformidades em alguns itens, que precisam ser cessados para o melhor funcionamento das franquias, resultando assim na produção do alimento seguro ao consumidor com menor risco de contaminação possível.

### **Conclusões**

Considerando que a manipulação, armazenamento e distribuição inadequada de alimentos podem resultar no aparecimento de surtos de DTA, e que os cuidados apresentados pelos manipuladores também são de grande importância para a prevenção de estas doenças, conclui-se, por este estudo, que nos estabelecimentos pesquisados, os índices de conformidade apresentados quanto aos aspectos foram considerados altos, contribuindo para a segurança dos serviços prestados ao consumidor.

Todos os *fast-foods* avaliados, atenderam em maioria à legislação quanto aos requisitos edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios necessários à implementação das Boas Práticas, podendo assim, assegurar a qualidade e segurança das refeições, bem como os itens que apresentaram não conformidade necessitam adequar-se imediatamente à Resolução RDC 275/MS (Brasil, 2002).

**Palavras-Chave:** Segurança Alimentar; Fast Food; Boas Práticas de Fabricação; Check List

### **Referências**

AKUTSU, R. C. et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. Rev. Nutr., v. 18, n. 3, p.419-427, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 10 abril, 2017.

FONSECA, Michelle Pereira da et al. Avaliação das Condições Físico-Funcionais de Restaurantes Comerciais para Implementação das Boas Práticas. Avaliação das Condições Físico-funcionais de Restaurantes Comerciais Para Implementação das Boas Práticas, Araraquara, v. 21, n. 2, p.251-257, jun. 2010.

LAGAGGIO, V. R. A.; FLORES, M. L.; ZEGAMBINAZI, S. D. Avaliação microbiológica de mãos dos funcionários do restaurante universitário da Universidade Federal de Santa Maria, RS. Hig. Alim., v. 16, n. 100, p. 107-110, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC – 275, de 21 de outubro de 2002.