

## CHECK LIST DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO APLICADO EM RESTAURANTE NA CIDADE DE CRUZ ALTA/RS

ALBRECHT, Gabriela<sup>1</sup>; SOUZA, Miriam<sup>2</sup>; BRUNELLI, Ângela Vieira<sup>3</sup>; NOSKOSKI, Ludmila<sup>3</sup>.

**Palavras-chave:** Higiene. Saúde. Alimentação. Manipuladores.

### Introdução

Nos dias de hoje as refeições fora de casa aumentaram em grande numero, e isso é decorrente do avanço tecnológico e industrial, que faz com que as pessoas procurem refeições de baixo custo, rápidas e de fácil acesso. Assim sendo, as enfermidades alimentares, que antigamente representavam um número reduzido de casos, geralmente limitados ao âmbito familiar, passaram a se manifestar de maneira dramática, saindo dos limites domiciliares para atingir um número maior de indivíduos (UBOLDI EIROA, 1989). Em vista disto as doenças transmitidas por alimentos (DTAs) vêm, pondo em risco a saúde e a qualidade de vida da população, pois é essencial que as boas práticas de higiene, dentro dos ambientes de manipulação de produtos alimentícios, sejam levadas a cabo de modo corriqueiro por todas as pessoas que trabalham nesses ambientes, se de fato se pretende vender alimentos higiênicos (HAZELWOOD; McLEAN, 1994), pois os estabelecimentos de preparo e de comércio de alimentos assumem um papel importante na qualidade da alimentação da população urbana (SOUZA; PELICIONI; PEREIRA, 2003). Existem alguns métodos para o controle desta situação, um deles, citado neste resumo é o Check list ou ficha de inspeção, que avalia dados desde a higiene pessoal do manipulador até a higiene do estabelecimento, baseado na legislação brasileira vigente. Este instrumento de verificação está pautado no anexo II da RDC n 275 de 21 de outubro de 2002 do Ministério da Saúde. O objetivo deste trabalho foi de diagnosticar o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação em um restaurante na cidade de Cruz Alta (RS).

### Metodologia

O preenchimento do Check list foi baseado nas respostas da proprietária do estabelecimento e também pela análise visual do ambiente e dos manipuladores dos alimentos. O Check list consta de 146 itens de verificação, distribuídos em avaliações de vários aspectos do estabelecimento como

<sup>1</sup> Aluna do Curso de Nutrição. Universidade de Cruz Alta. [gabriela.albrecht@yahoo.com.br](mailto:gabriela.albrecht@yahoo.com.br)

<sup>2</sup> Aluna do Curso de Nutrição. Universidade de Cruz Alta. [miriamdesouzaa@hotmail.com](mailto:miriamdesouzaa@hotmail.com)

<sup>3</sup> Professoras do Centro de Ciências da Saúde da Universidade de Cruz Alta. [brunelli@comnet.com.br](mailto:brunelli@comnet.com.br)

condições ambientais internas e externas, instalações e saneamento, equipamentos e utensílios, sanitização, produção, embalagem e controle da qualidade.

As opções de respostas para o preenchimento do Check list são: “Sim” (S) quando o estabelecimento atendeu ao item observado, “Não” quando o mesmo apresentou não conformidade e “Não se aplica” (NA) quando o item não se faz presente no local. Os itens cuja resposta foi “não se aplicam”, não foram avaliados.

### **Resultados e discussão**

Podem-se identificar inconformidades na área externa, pois não possui rampa de acesso para os gêneros alimentícios e na parte interna verificou-se que as paredes e teto estavam adequados, lisos e com cor clara para facilitar a higienização, porém não existem ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto. As janelas não possuem telas de proteção e também são de tamanhos inadequados, pois são muito pequenas, tornando o ambiente com baixa iluminação e ventilação inadequada. No ambiente interno havia vários objetos em desuso ou que não eram inerentes ao serviço. No mesmo ambiente onde as refeições são servidas, contem um fogão campeiro onde são realizados cardápios típicos, tornando o preparo inadequado por ser entre os clientes e ao lado do acesso ao banheiro. Os móveis também são inadequados, pois as mesas são de madeira e contem várias rachaduras, facilitando a proliferação de microorganismos. O local de preparo dos alimentos é de tamanho pequeno para o numero de manipuladores e de refeições servidas, sendo que o restaurante também fornece viandas diariamente. Na cozinha também há vários caixotes de madeiras com alimentos para serem descascados, assim facilitando a contaminação cruzada de alimentos.

Não possui banheiros separados para manipuladores e clientes, sendo que estes ainda apresentavam falta de produtos de higiene pessoal como sabonete anti-séptico e toalha de papel. Este também está em local inadequado, pois tem acesso direto com a área de alimentação. A higiene dos manipuladores mostrou-se insuficiente, pois não usam luvas e jalecos ou aventais, e não retiram os acessórios como anéis e brincos durante a manipulação dos alimentos.

### **Conclusão**

De acordo com o Check list aplicado para verificação das Boas Práticas de Fabricação concluiu-se que o restaurante pesquisado apresentou 43,84% de cumprimentos exigidos pelo questionário de BPF sendo que esta classificação no padrão foi de 0 a 50% de atendimentos dos itens, é uma classificação muito baixa e que pode acarretar em grandes prejuízos como a

contaminação alimentar. Baseado neste resultado foram passadas informações aos funcionários do restaurante de como prevenir a contaminação, e foram abordados alguns itens como: evitar que ocorra contaminação através do homem, ambiente e matérias primas, realizando higienização adequada, evitar deixar os alimentos mais do que 30 minutos entre 10°C e 55° C, evitar deixá-los em temperatura ambiente, ou deixá-los na refrigeração acima de 4°C, na espera ou distribuição abaixo de 60°C. Os riscos podem ir desde uma simples diarreia, dor de cabeça, vômitos, mal estar geral, até estados mais graves como a morte. Um alimento contaminado, porém, causam danos não só a saúde do ser humano, como também a empresa e a sociedade como um todo. Um alimento assim pode alastrar sua contaminação para toneladas de alimentos, preparados ou não, sendo todos destinados ao lixo.

Os proprietários relataram que o estabelecimento é novo no mercado e que eles não possuem conhecimentos na área e por este motivo não tinham conhecimentos das inadequações presentes no serviço. Conclui-se que a aplicação do questionário de BPF foi muito relevante para o restaurante e seus funcionários, por que agora todos estão conscientes de que necessitam adequar-se imediatamente, visando à qualidade de seus produtos e a saúde de seus consumidores, garantindo assim maior credibilidade no mercado.

## Referências

- HAZELWOOD, D.; McLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1994.
- UBOLDI EIROA, M. N. **Investigação de surtos de toxinfecção bacteriana causado por alimentos processados**. Campinas: Coletânea do Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1989.
- SOUZA, S. S.; PELICIONI, M. C. F.; PEREIRA, I. M. T. B. **Higiene Alimentar: A vigilância sanitária de alimentos como instrumento de promoção à saúde**. São Paulo, 2003.