



NARLICE MARQUES

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DE LANCHONETES DE ITAQUI/RS

ITAQUI, RS

2014

Narlice Marques

CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DE LANCHONETES DE ITAQUI/RS

Projeto do Trabalho Final de Conclusão de Curso (TCC) apresentado como exigência parcial para obtenção do título de Graduação em Nutrição na Universidade Federal do Pampa – Unipampa.

Orientador: Joice Trindade Silveira

**Itaqui
2014**

M357c Marques, Narlice

Condições Higiênicas de Lanchonetes de Itaqui/RS / Narlice Marques.

22 p.

Trabalho de Conclusão de Curso(Graduação)-- Universidade Federal do Pampa, A ESCOLA E A CIDADE: POLÍTICAS PÚBLICAS E EDUCACIONAIS, 2014.

"Orientação: Joice Tindade Silveira".

1. Boas práticas de manipulação. 2. Doenças transmitidas por alimentos. 3. qualidade de alimentos. I. Título.

AGRADECIMENTO

A Profª Joice Trindade Silveira pela orientação e pelo apoio para que eu realizasse o curso de Nutrição.

Aos professores, minha gratidão pela forma de conduzir o curso em todas as etapas.

A todas as pessoas que contribuíram direta ou indiretamente para a realização deste trabalho.

CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DE LANCHONETES DE ITAQUI/RS.

HEALTH CONDITIONS OF THE SNACK BARS ITAQUI / RS.

Resumo

O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênicas de lanchonetes do município de Itaquí/RS. Foi aplicada uma lista de verificação de boas práticas integrante da Portaria nº 817/2013 em sete lanchonetes. Os serviços de alimentação foram pontuados conforme o não atendimento aos itens, e classificados em grupos de 1 a 5, sendo que o grupo 1 indica que não são observadas falhas críticas, e o grupo 5 que são observadas estas falhas. Quatro lanchonetes avaliadas (57,14%) foram classificadas no grupo 5. Estes estabelecimentos não entrariam na categorização em virtude de não cumprirem os itens obrigatórios. Os demais estabelecimentos foram classificados no grupo 4. As categorias com as menores médias de conformidades foram controle integrado de pragas, higienização de instalações, móveis e utensílios e armazenamento e transporte do alimento preparado. É necessário que haja conhecimento acerca da legislação RDC 216/2004 por parte dos envolvidos com a produção de alimentos, para que estes possam promover a saúde do consumidor.

Palavras-chave: boas práticas de manipulação, doenças transmitidas por alimentos, qualidade de alimentos.

Abstract

The aim of this study was evaluate the hygienic conditions of snack bars from Itaquí city. It was applied a good practice check list part of Ordinance N° 817/2013 in seven places. Food services were scored according the not meeting the compliances, and classified at groups 1 at 5, the group 1 indicate there were no observed critical faults, and in group 5 there were observed them. Four snack bars (57,14%) were classified at group 5. These places should be uncategorized since they not comply with obligatory items. The other places were classified at group 4. The categories with higher averages of nonconformities were observed in items integrated control of pests and vectors, sanitation of facilities, equipment, furniture and fixtures and storage and transporting of prepared food. It is necessary that the person implicate with food production knows the sanitary legislation, to promote the consumer health.

Keywords: good manipulation practices; foodborne diseases, food quality.

SUMÁRIO

ARTIGO

1. Introdução	6
2. Material e Métodos.....	7
3. Resultados	9
4. Discussão	11
5. Conclusão.....	14
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	15
7. ANEXO.....	17
8. APÊNDICE-A.....	18
9. APÊNDICE -B.....	21

Introdução

Na segunda metade do século XX, a sociedade passou por um intenso processo de transformação devido ao desenvolvimento industrial. Dentre as mudanças, destacam-se os novos hábitos sociais e a mudança no padrão de consumo alimentar. Atualmente, um número cada vez maior de pessoas realiza refeições fora de casa (ABERC, 2014). Dados nacionais indicam que o brasileiro gasta 25% da sua renda em alimentação fora do lar (IBGE, 2009; ABERC, 2014).

Segundo a Associação Brasileira de Refeições Coletivas (ABERC), esse segmento serviu, no ano de 2013, cerca de 11,7 milhões de refeições/dia. Há previsão de crescimento de cerca de 7% para 2014, em diversos setores (ABERC, 2014), inclusive as lanchonetes, caracterizadas pela produção de alimentos rápidos no próprio estabelecimento (BRASIL, 2004).

Os fatores que os consumidores apontam como “muitíssimo importante” na hora de escolher os serviços de alimentação são: a higiene dos funcionários, seguida pela higiene do local e pela qualidade dos alimentos oferecidos (SALAY, SANCHES, 2011). As empresas, para tornarem-se competitivas, priorizam a qualidade dos produtos e serviços prestados (ABERC, 2014).

Alimentos com condições higiênicas sanitárias inadequadas podem provocar doenças transmitidas por alimentos (DTAs). Os sintomas mais comuns de DTA incluem dor de estômago, náuseas, vômitos, diarreia e, por vezes, febre. Na maioria dos casos, a duração dos sintomas pode variar de poucas horas até mais de cinco dias, dependendo do estado físico do paciente, do tipo de microrganismo ou toxina ingerida e das suas quantidades no alimento. Considerando a amplitude do público atendido, os estabelecimentos devem estar atentos à qualidade sanitária dos alimentos oferecidos (SILVA JR, 2008). Para manter um controle higiênico-sanitário dos serviços de alimentação são necessários requisitos de boas práticas, estabelecidos nacionalmente pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2004) e regionalmente pelas secretarias estaduais de saúde (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Conforme a legislação (BRASIL, 2004), boas práticas são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. Eles tratam de questões sobre estrutura física dos estabelecimentos, abastecimento de água, equipamentos, controles de tempo e de

temperatura, condições de preparo, armazenamento e distribuição, além das atividades dos manipuladores de alimentos.

Com vistas à realização da Copa do Mundo FIFA em 2014 no Brasil, foi desenvolvida uma ferramenta de categorização dos estabelecimentos produtores de alimentos. Essa proposta consiste em classificar os serviços de alimentação com base em instrumento de avaliação que prioriza os aspectos de higiene de maior impacto para a saúde. Essa classificação fica disponível ao consumidor, dando a oportunidade de que o mesmo conheça a qualidade sanitária dos serviços de alimentação que ele utiliza (BRASIL, 2013).

Considerando o desconhecimento acerca das condições higiênicas das lanchonetes de Itaqui/RS, e a importância do controle de qualidade dos alimentos na promoção da saúde, o objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênicas de lanchonetes do município de Itaqui/RS.

Material e Métodos

Delineamento do estudo

Foi realizado um estudo descritivo observacional que avaliou as condições higiênicas de lanchonetes no município de Itaqui/RS. Todos os estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Saúde/Vigilância Sanitária foram convidados a participar. Entretanto, foram avaliadas somente os que concordaram com a realização da pesquisa, através da assinatura de um termo de autorização. (Anexo 17)

Avaliação das condições higiênicas

Foi realizado através da aplicação de uma lista de verificação integrante da Portaria nº 817/2013, que contém diretrizes nacionais para implantação do projeto piloto de categorização dos serviços de alimentação visando a Copa do Mundo de 2014 no Brasil (BRASIL, 2013). As categorias avaliadas, bem como a pontuação correspondente, são demonstradas no Quadro 1.

Quadro 1. Categorias avaliadas e pontuação.

Itens avaliados	Pontuação*
1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	60
2. ESTRUTURA	90
3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	278
4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	12
5. MANIPULADORES	124
6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	236
7. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	839
8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREP	539

*Conforme a Portaria N° 817/2013

A avaliação da lista de verificação e o sistema de pontuação seguem critérios de risco, e atende parcialmente aos requisitos exigidos pela RDC n° 216/2004 (BRASIL, 2004). A lista de verificação foi aplicada por dois pesquisadores capacitados, durante o período de março a abril de 2014, no turno da noite. Cada questão avaliada negativamente – onde se observou a não conformidade - foi pontuada; ao final da lista, os pontos foram somados para obtenção do valor final. A legislação indica que cada uma das questões possui um Índice de Impacto (IIP) e uma Carga Fatorial (CP), que influenciam nos pesos de cada categoria avaliada (BRASIL, 2013). Estes índices são baseados nos valores atribuídos a cada item. O cálculo é realizado através da fórmula: Valor final: IIP x CP (BRASIL, 2013).

Os estabelecimentos foram categorizados em grupos, no qual o Grupo 1 é o que possui menor pontuação (igual a zero), significando que o estabelecimento está em ótimas condições higiênicas, e o Grupo 5 o de maior pontuação (igual ou maior que 1152,3), significando que está em condições higiênicas insatisfatórias. Na avaliação por estabelecimento foi utilizada a pontuação indicada na Portaria 817/2013 (Tabela 1) e na avaliação por itens, utilizou-se o percentual de atendimento em cada categoria. Os dados foram analisados no programa Microsoft Office Excel.

Tabela 1. Categorias dos serviços e pontuação conforme a Portaria N° 817/2013.

CATEGORIA	NOTA FINAL
Grupo 1	0
Grupo 2	$0 \leq 13,3$
Grupo 3	$13,3 \leq 502,7$
Grupo 4	$502,7 \leq 1152,3$
Grupo 5	$\geq 1152,3$

Adaptado de: BRASIL, 2013.

Resultados

Foram avaliadas sete lanchonetes, sendo que quatro foram classificadas no Grupo 5 e as três demais no Grupo 4 (Figura 1). Os estabelecimentos classificados no Grupo 5 não cumpriam os seguintes requisitos obrigatórios: uso de poço artesiano e ausência no controle da qualidade da água, ao invés de água potável e ausência de esgotamento sanitário.

Quando avaliados em conjunto, a média de não conformidades foi de 1277,5 pontos, valor que classificaria os estabelecimentos no Grupo 5.

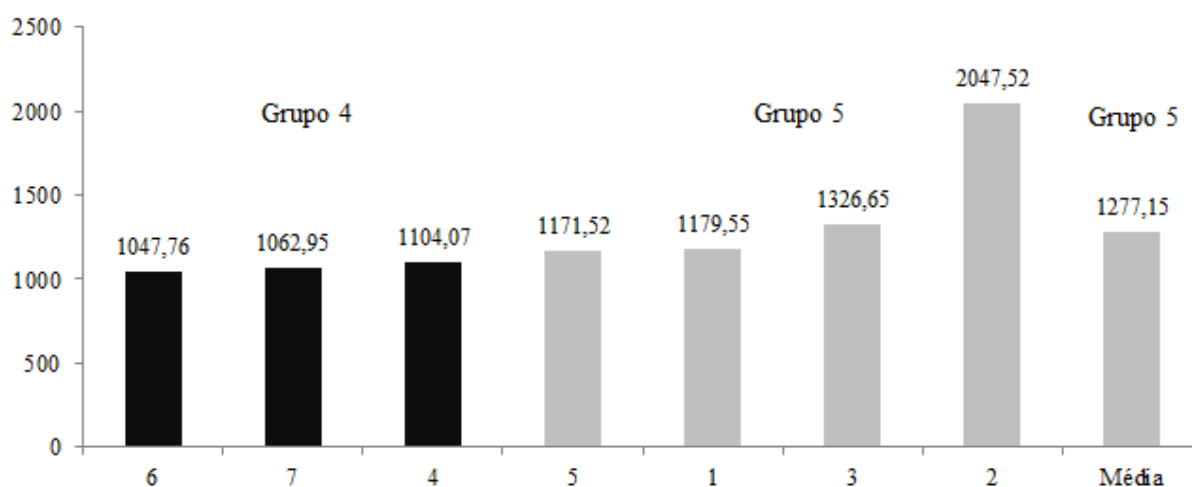


Figura 1. Pontuação das lanchonetes (1-7) quanto à qualidade higiênica. Itaqui/RS, 2014.

Quando avaliados por categorias, 88,9% das lanchonetes obtiveram menos de 50% de conformidades (Figura 2). As que obtiveram menos de 40% de conformidades foram relacionados ao de controle integrado de pragas e higienização de equipamentos, móveis e utensílios. A única categoria que obteve mais de 50% de conformidades foi abastecimento de água, com índice de 71,47%.

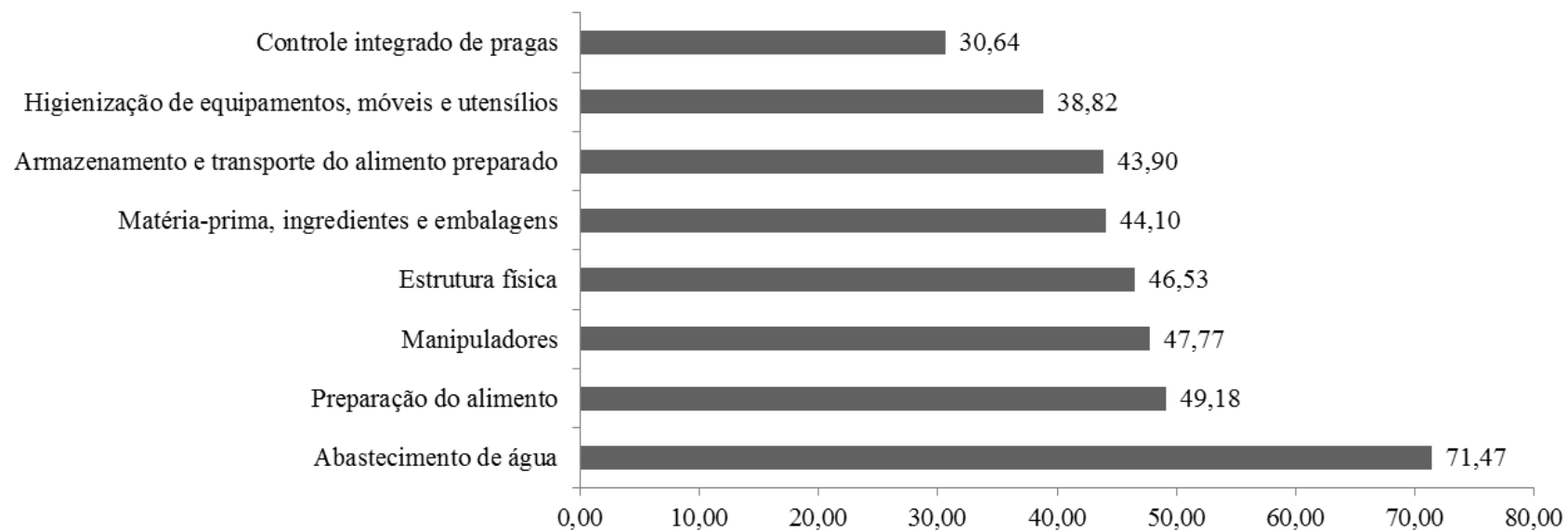


Figura 2. Percentuais de conformidades de acordo com as categorias de avaliadas em lanchonetes. Itaqui/RS, 2014.

Estabelecimentos classificados no Grupo 5

Os Quatro estabelecimentos (1, 2, 3 e 5) apresentavam vetores e pragas urbanas, como moscas e formigas no ambiente de manipulação de alimentos. Conforme relatado pelos responsáveis, a desinsetização é feita pelos proprietários dos estabelecimentos conforme a necessidade. Nos mesmos estabelecimentos, foi observado que a área de manipulação estava desorganizada e não apresentavam adequadas condições de higiene nos equipamentos, móveis e utensílios.

O armazenamento dos alimentos era realizado em potes plásticos sem tampas ou em sacos plásticos sem nenhuma identificação. No recebimento de mercadorias, apesar de realizarem a inspeção nas matérias-primas, ingredientes e embalagens, nenhuma das lanchonetes possuía termômetro. Na verificação da temperatura dos alimentos perecíveis. Nos estabelecimentos 2,3 e 5 não havia separação entre as diferentes áreas no ambiente de manipulação. Todas as lixeiras eram acionadas manualmente.

Em relação aos manipuladores de alimentos, há afastamento das funções da cozinha somente quando a doença impossibilita que o funcionário trabalhe. No ambiente de produção não há lavatórios específicos para as mãos e nem produtos anti-sépticos para este fim.

Estabelecimentos classificados no grupo 4

As condições observadas nos estabelecimentos 4, 6 e 7 foram semelhantes às encontradas nos que foram classificados no grupo 5. Entretanto, estes estabelecimentos cumpriam os itens eliminatórios – em relação à água potável – e tinham maiores adequações na estrutura física. Os três locais possuíam banheiro separado da área de manipulação, com materiais para higienização das mãos e estavam organizados.

As não conformidades foram observadas em relação à presença de vetores e pragas urbanas, equipamentos, móveis e utensílios, armazenamento dos alimentos e matérias-primas, ingredientes e embalagens. Havia moscas e formigas em cima da mesa, a cozinha estava desorganizada com pacotes de alimentos abertos em cima da mesa. Observou-se mau acondicionamento dos alimentos na geladeira.

Discussão

De acordo com a legislação (BRASIL, 2013), 57,14% dos estabelecimentos avaliados - aqueles pertencentes ao grupo 5 - não entrariam na categorização proposta pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Os primeiros itens da lista de verificação são eliminatórios e o fato

das lanchonetes não utilizarem água potável para o preparo de alimentos faria com que fossem aplicadas as medidas legais para sua adequação. É aceitável que se utilize água de fontes alternativas, entretanto, essa água deve ser analisada para comprovação da sua potabilidade (BRASIL, 2004, RIO GRANDE DO SUL, 2009). O uso de poços artesianos é comum no município, tanto em residências quanto em empresas, e acredita-se que possa haver desconhecimento quanto à necessidade de controle de qualidade dessa água.

O controle integrado de pragas e vetores é o item considerado com menor peso na legislação sobre a categorização (BRASIL, 2013). Entretanto, apresentaram um baixo índice de conformidade no presente estudo. As pragas e vetores podem ser reservatórios de importantes grupos de microorganismos, por isso o seu controle deve ser indispensável dentro de serviços de alimentação (NETO, 2005). Segundo (SILVA et al, 2003) a presença de insetos e pragas urbanas relaciona-se à falta de higiene, e, tanto o desconhecimento das medidas de preventivas quanto a falta de um programa de controle de pragas adequado contribuem para a presença desses animais. A legislação determina que os estabelecimentos devam possuir ações eficazes para impedir a proliferação de vetores e pragas urbanas (BRASIL, 2013).

Outra categoria com menos de 40% de conformidades foi relacionada à higienização dos estabelecimentos. Essa situação é preocupante devido ao fato das instalações, equipamentos, móveis e utensílios entrarem diretamente em contato com os alimentos e, não estando higienizados, podem provocar a contaminação cruzada. De acordo com Tondo e Bartz (2012), higienização é o processo conjunto de limpeza - destinada a remoção de sujidades -, e desinfecção - que tem função de reduzir o número de microrganismos sobre uma superfície inanimada. A lista de categorização dos serviços de alimentação prevê que instalações, equipamentos, móveis e utensílios devam ser mantidos em condições higiênicas apropriadas e que a frequência dessa higienização esteja adequada (BRASIL, 2013).

Em relação ao armazenamento e transporte dos alimentos preparados, em estabelecimentos comerciais são comuns os relatos de ausência de termômetros e de armazenamento sem identificação (GENTA et al., 2005; CARDOSO et al., 2011), conforme o observado no presente estudo. A legislação define que esses alimentos devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênica, sendo necessário haver monitoramento dessas etapas (BRASIL, 2004). Com a ausência tanto de termômetros quanto de equipamentos com displays de temperatura, fica inviável esse acompanhamento dentro dos estabelecimentos. Os alimentos também devem estar armazenados em recipientes apropriados para este fim, dotados de tampas e bem identificados (BRASIL, 2004).

A categoria de matérias primas também apresentou baixos índices de conformidades. É importante considerar que alimentos de qualidade dependem de matérias primas de igual qualidade. Estas devem receber especial atenção em relação ao controle higiênico-sanitário, principalmente os produtos protéicos e perecíveis (carnes, leite e derivados e ovos) e os vegetais, devido aos contaminantes degradadores ou patogênicos que podem carregar (TONDO et al., 2012). A inspeção e o controle dessas matérias-primas devem ocorrer desde o recebimento até o armazenamento (BRASIL, 2013). A ausência de termômetros, já relatada anteriormente, inviabilizava esse monitoramento.

De acordo com a Portaria N° 817 (BRASIL, 2013), os únicos itens avaliados quanto à estrutura são as instalações sanitárias e a separação entre as diferentes áreas de preparação. Em nenhuma das lanchonetes avaliadas havia lavatórios de mãos e produtos destinados à higiene pessoal nas instalações sanitárias. Fato similar foi observado por Guedes (2009), que encontrou os mesmos problemas para as instalações sanitárias em 80% das unidades de alimentação avaliadas. É importante ressaltar que estas não devem ter comunicação direta com a área de preparação, de armazenamento de alimentos ou refeitório, e devem ser mantidas organizadas e com portas externas dotadas de fechamento automático (BRASIL, 2004).

No quesito manipuladores, os itens avaliados pela legislação são o afastamento destes quando na presença de lesões ou enfermidades, a higienização constante das mãos e os hábitos durante o preparo dos alimentos (BRASIL, 2013). O correto a ser feito é, quando os manipuladores apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênica dos alimentos, é afastá-los das atividades de preparação de alimentos, enquanto persistirem estas condições de saúde (BRASIL, 2004). É aconselhável que qualquer problema de saúde seja imediatamente comunicado ao responsável pela manipulação de alimentos do estabelecimento para o posterior encaminhamento a um médico e a reorganização de funções dentro da empresa (SILVA JR., 2008).

Para não ocorrer contaminação dos alimentos os manipuladores devem sempre realizar a lavagem das mãos antes de manusear os alimentos preparados (BRASIL, 2004). Com isso, é essencial que exista lavatórios nas áreas de preparação e que estes estejam equipados com produtos adequados para a higienização - sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro, produto anti-séptico e toalha de papel reciclado - e que tenham fixados cartazes sobre o correto procedimento de lavagem das mãos. De acordo com Góes (2001) a educação e o treinamento periódico dos manipuladores de alimentos são importantes para manutenção da qualidade higiênico-

sanitária dos produtos alimentícios, já que muitas das toxinfecções alimentares estão relacionadas com a contaminação do alimento pelo manipulador.

O item preparação do alimento é o que possui maior peso na categorização dos estabelecimentos (BRASIL, 2013). Além do maior número de questões avaliadas, a importância dessa etapa justifica-se pelo cuidado que deve haver durante o preparo dos alimentos. Neste estudo, apesar de ser o segundo item melhor avaliado, ainda houve um baixo percentual de conformidades (49,18%). Se a classificação utilizada fosse a prevista na RDC Nº 275/2002 (BRASIL, 2002) a preparação do alimento estaria classificada no grupo 3, considerado o pior grupo.

Todos os alimentos de origem animal ou vegetal apresentam-se desde a origem, contaminados pelos mais diversos tipos de micro-organismos. A grande preocupação no processamento de alimentos é, portanto, impedir que esses microrganismos tenham condições favoráveis para a sua multiplicação e que, além disso, não sejam acrescentados ao alimento outros tipos, por consequência de contaminação ambiental ou manipulação inadequada (GERMANO, 2003). De acordo com Silva Jr. (2008), a higiene dos alimentos se caracteriza pelos processos nos quais estes se tornam higienicamente e sanitariamente adequados para o consumo, através de técnicas de processamento como o uso de calor ou frio ou técnicas e produtos de limpeza e desinfecção de vários gêneros.

O abastecimento de água foi o melhor item avaliado. Na pontuação foram consideradas somente as lanchonetes classificadas no grupo 4, visto que as do grupo 5 não foram categorizadas. As questões relacionadas ao uso de água potável e à necessidade das instalações possuírem água corrente, conexões de rede de esgoto e fossa séptica são de eliminatórios (BRASIL, 2013). Isto é, caso não possuíssem qualquer um destes itens, as lanchonetes já seriam imediatamente classificadas no grupo 5 e não categorizadas. Essa situação, observada em quatro lanchonetes, demonstra a fragilidade dos serviços de alimentação quanto ao controle de qualidade dos alimentos.

Conclusão

No presente trabalho, 57,14% das lanchonetes avaliadas foi classificada no grupo 5. Estes estabelecimentos não entrariam na categorização em virtude de não cumprirem os itens eliminatórios, que são considerados essenciais para o funcionamento dos serviços de alimentação. Os itens controle integrado de pragas, higienização de equipamentos, móveis e utensílios e armazenamentos e transporte do alimento preparado foram os que atingiram os menores índices de

conformidades. A partir desses resultados, pode-se salientar a importância do conhecimento sobre a legislação sanitária e as boas práticas, tanto por parte dos proprietários dos estabelecimentos quanto pelos funcionários que manipulam alimentos. Os responsáveis pelas lanchonetes receberão um relatório sobre os resultados observados. A aplicação desse conhecimento deve ser utilizada para que o alimento não venha ser fonte de doença, e possa promover a saúde dos consumidores.

Referências bibliográficas

ABERC. Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas. **História e mercado**. Disponível em <http://www.aberc.com.br/conteudo.asp?IDMenu=18>. Acesso em janeiro de 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde Resolução RDC nº. 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 21 out. 2002. Seção 1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: <http://www.paulinia.sp.gov.br/downloads/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf>. Acesso em: 25 Nov. 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Nº 2914, de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Publicado no Diário Oficial da União em 14/11/2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução-RDC nº817, de 10 de maio de 2013. Aprova as diretrizes nacionais para a elaboração e execução do projeto-piloto de categorização dos serviços de alimentação para a Copa do Mundo FIFA 2014. Disponível: <www.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2013/prt0817_10_05_2013>. Acesso em: 25 Nov. 2013.

CARDOSO, M.F; MIGUEL, V. PEREIRA, C. A. M.; Avaliação das condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação em panificadoras. **Alimentos Nutrição**, Araraquara, 2011; 22(2):211 – 7. Disponível em:

<http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2011/prt2914_12_12_2011.html> acesso: 29 de Jul. de 2014.

GENTA, T.M.S.; MAURICIO, A.A.; MATIOLI, G. Avaliação das boas práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. **Revista Nutrição**. Acta Sci Health Sci. Maringá, 2005; 27(2):151-6.

GERMANO, M. I. S; GERMANO, P. M. L; Condições higiênico-sanitárias dos locais de preparação da merenda escolar, da rede estadual de ensino em São Paulo, SP, 2003.

IBGE. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009. Rio de Janeiro: IBGE; 2010. p. 52.

LEAL, D. Crescimento da Alimentação fora do domicílio. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 17(1): 123-132, 2010.

NETO, F. N. (coord.). **Roteiro para elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em restaurantes.** – 2. Ed. rev. – São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2005.

RIO GRANDE DO SUL. Secretária da Saúde. **PORTARIA nº 78 de 30 de janeiro de 2009.** Aprova a lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos da Capacitação em Boas Práticas Serviços de Alimentação e de outras providências. Disponível: <<http://www.saude.rs.gov.br/was/portal/index.jsp?menu=organograma&cod=4399>> acesso em: 25 Nov. 2013.

SALAY, E.; SANCHES, M. Alimentação fora do domicílio de consumo do município de Campinas, São Paulo. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.24, n. 2, p.295-304, mar./abr.2011.

SILVA JR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviço de alimentação.** São Paulo: Varela, 6º ed., 2008.

TONDO, E.C; BARTZ, S. Microbiologia e sistema de gestão da segurança de alimentos. 2º Ed., Porto Alegre. Salina: 263p. 2012.

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Título do projeto: Condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores de alimentos do município de Itaqui (RS).

Pesquisador responsável: Joice Trindade Silveira

Campus/Curso: Campus Itaqui

Telefone para contato: 55 8147 1284

Local da coleta de dados:

Eu, Diullia Mattos S. Fronteira responsável pelo estabelecimento Fronteira autorizo a realização do projeto "Condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores de alimentos do município de Itaqui (RS)", desde que mantidas as condições presentes no termo de confidencialidade.

Itaqui, 12 de abril de 2014.

Assinatura: 

APÊNDICE-A

Avaliação	TIPO	ÍNDICE IMPACTO	CARGA FATORIAL	PONTUAÇÃO
Item				
1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
1.1 Utiliza-se exclusivamente água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais).	Eliminatório			
1.2 Instalações abastecidas de água corrente.	Eliminatório			
1.3 Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.	Eliminatório			
1.4 Reservatório em adequado estado de higiene.	Pontuado	60	0,1551	
1.5 Reservatório devidamente tampado e conservado (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamntos dentre outros defeitos).	Pontuado	60	0,1581	
1.6 Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros de operação	Pontuado	10	0,076	
1.7 Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água.	Pontuado	110	0,3732	
2. ESTRUTURA				
2.1 Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados á higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete inodoro antisséptico, coletores com tampa e adicionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos).	Pontuado	110	0,3732	
2.2 Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada	Pontuado	80	0,6185	
3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
3.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas	Pontuado	120	0,6274	
3.2 Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.	Pontuado	120	0,6185	
3.3 Utensílios utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com os alimentos.	Pontuado	110	0,4786	
3.4 Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.	Pontuado	90	0,3263	
3.5 Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.	Pontuado	90	0,2309	
3.6 Áreas de preparação higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.	Pontuado	40	0,643	
4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS				
4.1 Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada.	Pontuado	10	0,329	

4.2 Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.	Pontuado	10	0,5734	
4.3 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.	Pontuado	10	0,3458	
5. MANIPULADORES				
5.1 Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.	Pontuado	110	0,3574	
5.2 Lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.	Pontuado	120	0,612	
5.3 Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.	Pontuado	40	0,2927	
6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS				
6.1 Submetidos à inspeção e aprovação na recepção.	Pontuado	50	0,5192	
6.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênico-sanitárias adequadas.	Pontuado	85	0,6076	
6.3 Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras.	Pontuado	75	0,3781	
6.4 Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.	Pontuado	75	0,3461	
6.5 Matérias-primas fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do prouto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.	Pontuado	75	0,5687	
6.6 Temperatura das matérias-primas e ingredientes perecíveis verificada na recepção e no armazenamento.	Pontuado	75	0,4882	
6.7 Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária.	Pontuado	125	0,1998	
7. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO				
7.1 Lavatórios da área de preparação dotados dos produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos).	Pontuado	110	0,5086	
7.2 Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.	Pontuado	120	0,5589	
7.3 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento.	Pontuado	100	0,5885	
7.4 Descongelamento conduzido conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.	Pontuado	180	0,4923	
7.5 Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.	Pontuado	180	0,4481	

7.6 Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	Pontuado	240	0,4594	
7.7 Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.	Pontuado	50	0,5329	
7.8 Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.	Pontuado	75	0,4893	
7.9 Após o resfriamento, alimento preparado conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 180°C.	Pontuado	240	0,5778	
7.10 Alimentos consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos.	Pontuado	240	0,524	
7.11 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo.	Pontuado	180	0,5886	
7.12 Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas.	Pontuado	240	0,001	
8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO				
8.1 Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.	Pontuado	75	0,565	
8.2 Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja igual ou inferior a 4°C. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferior a 5°C, o	Pontuado	180	0,548	
8.3 Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável)	Pontuado	120	0,6126	
8.4 Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5°C ou inferior.	Pontuado	240	0,5594	
8.5 Alimentos preparados mantido à temperatura superior a 60°C.	Pontuado	240	0,5803	
8.6 Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitorada.	Pontuado	90	0,5663	

APÊNDICE -B

Normas Editoriais para Publicação

Os manuscritos deverão ser submetidos à Revista Semina: Ciências Biológicas e da Saúde exclusivamente pelo Sistema Eletrônico de Editoração de Revistas, disponível no endereço: <[HTTP//WWW.uel.br/revistas/UEL/index.php/seminabio](http://WWW.uel.br/revistas/UEL/index.php/seminabio)>.

O manuscrito poderá ser redigido em português ou inglês e deverá ser elaborado no editor de texto *Microsoft Word for Windows*, fonte *Times New Roman*, tamanho 12, normal, com margens de 2 cm e espaçamento entrelinhas de 1,5 cm. **Manuscritos redigidos em inglês terão prioridade de publicação.** As páginas devem ser numeradas, respeitando o número de páginas de acordo com a categoria na qual o manuscrito se enquadra.

Categoria dos manuscritos:

artigos, no máximo 40 páginas;

revisões, no máximo 40 páginas;

comunicações curtas e relatos de caso, no máximo 20 páginas;

resenhas de livros e revistas, no máximo 4 páginas;

Na primeira lauda do manuscrito deverá constar o título do trabalho, acompanhado de sua tradução para o inglês, seguidos do resumo e abstract. O nome dos autores e as informações referentes à titulação não devem constar no documento de submissão a fim de assegurar a avaliação a cegas pelos pareceristas. As informações relativas à autoria do manuscrito devem ser inseridas no sistema de submissão do artigo no terceiro passo “Metadados da submissão”.

O resumo e o abstract devem conter até 250 palavras, elaborados em espaçamento 1,5 cm e contemplarem de maneira sucinta o(s) objetivo(s), material e método, principais resultados e conclusão. Recomenda-se não utilizar abreviações no título e no resumo.

Os manuscritos devem ser estruturados de acordo com a metodologia científica, contemplando os itens introdução, material e método, resultados, discussão e conclusão. A conclusão do estudo poderá ser inserida no final da discussão do artigo. Não há necessidade de quebras de página entre essas seções, devendo o texto ser contínuo.

Palavras-chave: 3 a 5. Para artigos da área da saúde utilizar os “Descritores em Ciências da Saúde” da Biblioteca Virtual em Saúde (<http://decs.bvs.br/>). Recomenda-se que os descritores não sejam os mesmos utilizados no título do artigo.

Os agradecimentos a auxílios recebidos para a elaboração do trabalho deverão ser mencionados no final do artigo, antes das referências bibliográficas.

As notas referentes ao corpo do artigo devem ser indicadas com um asterisco alto, imediatamente depois da frase a que diz respeito. As notas deverão vir no rodapé do texto.

Os apêndices poderão ser empregados no caso de listagens extensivas, estatísticas e outros elementos de suporte.

As figuras e fotografias deverão estar inseridas no texto pelo seu número de ordem e serem enviadas no formato JPEG, com resolução mínima de 300 dpi, como documento suplementar. Se as ilustrações enviadas já tiverem sido publicadas, mencionar a fonte e a permissão para reprodução.

Os quadros e/ou tabelas deverão ser acompanhados de cabeçalho que permita compreender o significado dos dados reunidos, sem necessidade de referência ao texto. Assinalar, no texto, por seu número de ordem, os locais onde os quadros e/ou tabelas devem ser intercalados.

Nas ilustrações de qualquer natureza (tabela, quadro, desenho, esquema, fluxograma, fotografia, mapa, gráfico, figura, entre outros) o título deve ser inserido na parte superior, seguido de seu número arábico, travessão e o respectivo título. A indicação da fonte consultada (elemento obrigatório, mesmo que seja produção do próprio autor), legendas, notas e outras informações necessárias à compreensão da ilustração devem localizar-se na parte inferior da ilustração em fonte tamanho 10.

As grandezas, unidades e símbolos deverão obedecer às normas nacionais correspondentes (Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT).

As citações deverão seguir o sistema de chamada alfabética (NBR 10520 da ABNT). Quando a obra possuir até três (3) autores, indicam-se todos, na mesma ordem em que aparecem na obra, emprega-se (;) entre os autores. Quando a obra possuir mais de três (3) autores, menciona-se o primeiro, seguido da expressão et al. Na lista de referências devem constar o nome de todos os autores.

As referências bibliográficas devem ser redigidas segundo a norma NBR 6023/2000 da ABNT e deverão ser listadas em ordem alfabética no final do artigo. **São permitidas até 35 referências, exceto para artigos de revisão (até 60 referências).** A exatidão das referências é de responsabilidade do(s) autor(es).