

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES DA CIDADE DE SÃO PAULO*

Maria Claudia H. G. Santos^{1**}

Ricardo M. Calil²

Daniel Campos Tenório³

RESUMO: Este trabalho teve como objetivo avaliar as Boas Práticas de Fabricação e estrutura física de uma Unidade Produtora de Refeições (UPR) situada na zona sul, da cidade de São Paulo, SP, que produzia em média 1000 refeições/dia, identificando conformidades e não-conformidades através da aplicação do Roteiro de Inspeção das Boas Práticas em estabelecimentos comerciais de alimentos e de serviços de alimentação da Portaria Estadual, CVS/2013, do Centro de Vigilância Sanitária. O resultado demonstrou diversos pontos não conformes. Durante o estudo foi possível observar diversas necessidades de adequação tanto na estrutura física, quanto na determinação de rotinas e processos envolvidos na produção de alimentos.

Palavras-chave: higiene do ambiente; preparação de alimentos; restaurantes.

ASSESSMENT OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES IN A MEAL PLANT IN THE CITY OF SÃO PAULO

ABSTRACT: This work aimed to evaluate good manufacturing practices and the physical facilities of a Meal Producing Plant (UPR), located in the southern area of the city of São Paulo, which produces an average of 1000 meals/day. Conformities and nonconformities were determined through application of the

* Trabalho apresentado na 5ª edição do Simpósio de Saúde Ambiental em 10 de Novembro de 2016.

¹ Mestranda do Curso de Pós-graduação em Saúde Ambiental. Faculdades Metropolitanas Unidas (FMU), São Paulo, SP, Brasil. **Autor para correspondência: mariaclaudiahgs@yahoo.com.br

² Docente do Curso de Medicina Veterinária e Mestrado em Saúde Ambiental. Faculdades Metropolitanas Unidas (FMU), São Paulo, SP, Brasil.

³ Discente do Curso de Nutrição. Faculdade Anhembí Morumbi. São Paulo, SP, Brasil.

"Roadmap for inspection of good practices in commercial food establishments and food services" of the Health Surveillance Center State Ordinance, CVS/2013. It was possible to identify several nonconformity issues and the necessity to adjust both the physical plant and determination of routines and processes in meal production.

Keywords: restaurants; environmental hygiene; food preparation.

1. INTRODUÇÃO

As Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) são espaços voltados para preparação e fornecimento de refeições saudáveis do ponto de vista nutricional e seguras do ponto de vista higiênico-sanitária (Silvério; Oltramari 2014). Abrangem estabelecimentos comerciais, industriais e institucionais que preparam e fornecem alimentação pronta para o consumo (Camargo 2014).

A análise da estrutura física e funcional de uma UPR é de fundamental importância para que se possa determinar as ações a serem tomadas e, assim, evitar eventuais problemas operacionais (Teixeira et al. 2003; Guimarães 2006).

A padronização dos processos e implantação de boas práticas de fabricação nas atividades desenvolvidas na UPR é essencial para um resultado mais produtivo e de qualidade (Amaral 2008). O protocolo de inspeção sanitária de alimentos é um recurso viável, sistematizado, objetivo e útil para a prática da supervisão das boas práticas de fabricação de alimentos (Soto et al. 2009).

Boas Práticas de Fabricação (BPF) são procedimentos necessários para garantir a qualidade sanitária dos alimentos (BRASIL 2004), baseada nas normas legais que têm o papel de auxiliar, orientar e garantir a qualidade de todos os processos da produção ou industrialização dos alimentos. O objetivo foi avaliar as Boas Práticas de Fabricação e estrutura física de uma Unidade Produtora de Refeições da cidade de São Paulo.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, realizado em uma UPR, situada na zona sul, da cidade de São Paulo, SP, que atende os funcionários e acompanhantes de paciente de um hospital. Produz, em média, 1000 refeições/dia, entre almoço, jantar e ceia, servidas no restaurante comercial, refeitório de funcionários, restaurante do centro cirúrgico e quarto dos pacientes.

O estudo foi realizado de julho a dezembro de 2015 e para identificar os possíveis pontos críticos, foram analisadas as instalações da UPR e aplicado, na íntegra, o *checklist* proposto pela Portaria CVS 5/2013, Centro de Vigilância Sanitária, "Roteiro de Inspeção das Boas Práticas em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e Serviços de Alimentação" onde foram analisados um total de 54 itens, divididos entre os itens: higiene e saúde dos funcionários, responsabilidade técnica e capacitação pessoal; qualidade sanitária para produção de alimentos; higienização das instalações e do ambiente; suporte operacional; qualidade sanitária das edificações e das instalações e documentação; e registro de informações.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os itens avaliados neste roteiro são quesitos de BPF que devem ser cumpridos pelos serviços de alimentação. De acordo com o "Roteiro de Inspeção das Boas Práticas em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e de Serviços de Alimentação" da Portaria Estadual, CVS 5 de abril de 2013, do Centro de Vigilância Sanitária, a classificação do risco sanitário é realizada através do conhecimento de quem o aplica como "satisfatório" ou "insatisfatório".

Em estudo realizado por Seixas (2008) com *checklist* similar, aplicado para verificação das BPF, 70% dos estabelecimentos apresentaram irregularidades superiores a 25%, sendo classificados como insatisfatórios para produção de alimentos, com a possibilidade de aparecimento de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), colocando assim em risco a saúde dos seus usuários.

Um resultado diferente foi encontrado por Ferreira et al. (2011), onde 88,9% das UPRs avaliadas obtiveram classificação adequada. Ainda informam que os itens 'manipuladores', 'produção' e 'transporte dos alimentos' atingiram adequações superiores a 90%, resultado diferente do encontrado no presente estudo, conforme demonstrado abaixo.

Ferreira et al. (2011), ainda referem que apesar da boa classificação geral das UPRs, detectaram-se falhas nos blocos 'edificação e instalações' e 'equipamentos, móveis e utensílios', resultado similar a este estudo. Na figura 1, é possível verificar a quantidade de conformidades e não conformidades de acordo com o roteiro utilizado.

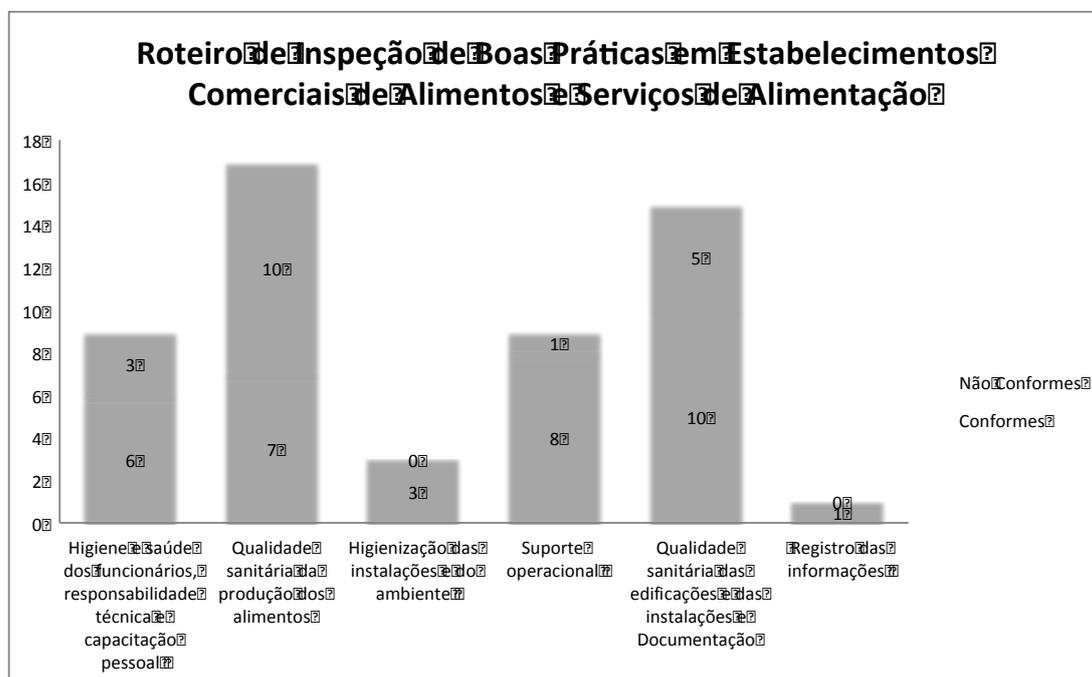


Figura 1 - Aplicação do roteiro de inspeção de boas práticas em estabelecimentos comerciais e serviços de alimentação, São Paulo, 2015.

Com a aplicação do roteiro, levantou-se a quantidade de itens conformes e não conformes. O resultado obtido mostrou que as condições higiênicas e sanitárias do local se encontravam insatisfatórias, devido ao grande número de não conformidades encontradas no processo produtivo.

O percentual de não conformidades em relação à Higiene e Saúde dos funcionários, Responsabilidade Técnica, Capacitação Pessoal e também na

Qualidade Sanitária das Edificações e das Instalações e Documentação foram de 33%.

Em estudo realizado por Vidal et al. (2011), com *checklist* de inspeção similar, foram verificados 22% de não conformidades nos itens referentes aos manipuladores, sendo observadas falhas semelhantes, como uniformes sujos, utilização de adornos, falta de utilização de EPIs e falhas na higiene das mãos.

Na análise da Qualidade Sanitária da Produção dos Alimentos o percentual de não conformidade encontrado foi de 59%, e em relação ao Suporte Operacional o percentual foi de 11%.

Com relação a Higienização das Instalações e do Ambiente, não foram encontradas não conformidades.

O local possui Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, sendo que os registros das informações previstas nas planilhas de controle estavam sendo feitas.

A falta de cumprimento dos requisitos exigidos para BPF pode estar associada a alguns fatores como: a falta de conscientização, capacitação dos manipuladores, ausência de investimentos em instalações, indisponibilidade de recursos financeiros para a implementação, falta de comprometimento dos proprietários e deficiência de apoio e conhecimento para uma adequada implantação (Stangarlin 2008).

4. CONCLUSÃO

Durante a aplicação do Roteiro de Inspeção de Boas Práticas de fabricação em estabelecimentos comerciais de alimentos e de serviços de alimentação, foi possível verificar diversas necessidades de adequação, tanto na estrutura física, quanto na determinação de rotinas e processos envolvidos na produção de alimentos, sendo que neste grupo, as não conformidades passaram dos 50%. Por isto é de fundamental importância que todos os itens da Portaria CVS 5 do Centro de Vigilância Sanitária sejam cumpridos de forma criteriosa, para

que o estabelecimento possa assegurar a qualidade higiênico-sanitário dos alimentos oferecidos.

REFERÊNCIAS

Amaral LB. Redução no desperdício de alimentos na produção de refeições hospitalares. [Trabalho de Conclusão de Curso]. Porto Alegre: Instituto Brasileiro de Gestão de Negócios - IBGEN; 2008.

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.

Camargo MCR. Planejamento estratégico. In: Balchiunas D. Gestão de UPR - Um resgate do binômio: alimentação e nutrição. São Paulo, SP, 2014.

Ferreira MA, São José JF, Tomazini APB, Martini HSD, Milagres RCM, Pinheiro-Santana HM. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. *Rev Inst Adolf Lutz.* 2011;70(2):230-235.

Guimarães IA. A análise da estrutura física e funcional de uma UPR é de fundamental importância para que se possam determinar as ações a serem tomadas e assim evitar eventuais desperdícios e problemas operacionais. [dissertação]. Distrito Federal: Universidade de Brasília; 2006.

SÃO PAULO (ESTADO). Portaria CVS 5, de 2013. [acesso em 15 fev 2016]. Disponível em: www.cfn.org.br

Seixas FRF. Verificação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e análise da qualidade microbiológica de saladas adicionadas de maionese comercializadas na cidade de São José do Rio Preto - SP. [dissertação]. São José do Rio Preto: Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho - UNESP; 2008.

Silvério GA, Oltramari K. Desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição brasileiras. *Ambiência Guarapuava.* 2014;10(1):125-133.

Soto FRM, Cazzola CPB, Oliveira E, Sakaguti EH, Bernardi F, Lúcio D, Yamashita N, Camargo SR, Balian SC. Aplicação experimental de um modelo de conduta de inspeção sanitária no comércio varejista de alimentos. Cienc Tecnol Aliment.2009;29:371-374.

Stangarlin L. Avaliação das Condições de Qualidade em Serviços de Alimentação e Unidades Hospitalares na Cidade de Santa Maria[dissertação]. Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria; 2008.

Teixeira SMFG, Oliveira ZMC, Rego JC. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2003.

Vidal GM, Baltazar LRS, Costa LCF, Mendonça XMFD. Avaliação das boas práticas em segurança alimentar de uma unidade de alimentação e nutrição de uma organização militar da cidade de Belém, Pará. Alim. Nutr. Araraquara. 2011;22(2):283-290.