

Avaliação das boas práticas em serviços de alimentação de terminais rodoviários no Estado do Rio Grande do Sul

Evaluation of good practices in food services of bus terminals in the State of Rio Grande do Sul

Autores | Authors

✉ Louise Alves ALMEIDA

Centro Universitário Franciscano (UNIFRA)
Curso de Nutrição
Rua Venâncio Aires, 2288, apto. 102,
Centro
CEP: 97010-004
Santa Maria/RS - Brasil
e-mail: loullia@hotmail.com

Ana Lúcia de Freitas SACCOL

Centro Universitário Franciscano (UNIFRA)
Curso de Nutrição
e-mail: alsaccol@unifra.br
alsaccol@yahoo.com.br

✉ Autor Correspondente | Corresponding Author

Resumo

Um terminal rodoviário é um ponto de embarque e desembarque de passageiros e local onde esses indivíduos utilizam-se dos recursos oferecidos. Neste contexto, avaliaram-se as Boas Práticas em serviço de alimentação de terminais rodoviários localizados nas principais cidades do Estado do Rio Grande do Sul. O trabalho foi desenvolvido de junho a novembro de 2009 em cinco municípios com maior Produto Interno Bruto do Estado. Aplicou-se uma lista de avaliação e verificou-se o percentual médio geral de adequação por cidade e percentual médio geral de adequação por grupo de item. Constatou-se uma adequação geral nas cidades de 42,50%. Os requisitos referentes a água e manejo de resíduos obtiveram os valores mais altos de adequação. Verifica-se a necessidade de fiscalização e orientação por parte dos órgãos responsáveis e maior conscientização dos proprietários em relação aos riscos que envolvem a falta de controle na segurança do alimento nestes estabelecimentos.

Palavras-chave: *Boas práticas de manipulação; Manipulação de alimentos; Segurança alimentar e nutricional; Higiene dos alimentos; Qualidade dos alimentos.*

Summary

A bus terminal is a place of arrival and departure of passengers and the place where these people make use of the facilities offered by its. In this context, we analyzed the Good Conduction of the food services in bus terminals in the main cities of the State of Rio Grande do Sul. The work was developed in the period of June to November 2009 in 5 cities with the biggest Gross National Product of the State. It was applied an evaluation's list and it was verified the general average percentage of adequation, per city and the general average percentage for item group. Evidences showed a percentage of 42,50% of general adequation in these cities. Managing water and handling waste were the requirements with best qualification. Fiscalization and orientation is needed by the government for a better awareness for the risks that involve the lack of food control in these establishments.

Key words: *Good handling conductions; Dealing with food; Food and nutritional safety; Food hygiene; Food quality.*

Avaliação das boas práticas em serviços de alimentação de terminais rodoviários no Estado do Rio Grande do Sul

ALMEIDA, L. A. e SACCOL, A. L. F.

1 Introdução

No Brasil, com o advento automobilístico, houve um desenvolvimento acentuado das estradas e do sistema de transporte coletivo por ônibus e, em consequência, das estações rodoviárias. Um terminal rodoviário pode ser visto como um ponto destinado ao embarque ou desembarque de passageiros no sistema de transporte. Seu desenvolvimento depende basicamente de alguns elementos cruciais, dentre os quais serviços comerciais, como lojas, restaurantes e outros. Para tal, precisa prestar um serviço de qualidade, atendendo dessa forma tanto aos aspectos normativos legais e exigências contratuais, quanto às expectativas dos usuários (GONÇALVES e BALBINOTTO NETO, 2008).

As grandes cidades do Estado servem como polos, onde os indivíduos necessitam utilizar-se dos recursos oferecidos, como por exemplo, os Serviços de Alimentação (SA).

Com o passar do tempo, devido à mudança no estilo de vida e ao deslocamento da população para os grandes centros urbanos, verificou-se que os hábitos alimentares têm sofrido alterações, devido principalmente à diminuição do tempo disponível para a preparação desses alimentos. Dessa forma, observou-se um aumento no número de refeições consumidas fora do ambiente doméstico. Entretanto, em razão da falta de controle de qualidade no processamento de alimentos voltados para o atendimento dessa nova demanda, houve um aumento nos problemas relacionados com as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) (BENEVIDES e LOVATTI, 2004; DAMASCENO et al., 2002).

Uma grande preocupação, nos SA, são as DTAs, principalmente em se tratando de terminais rodoviários. De acordo com Fernandez et al. (2003), entre as DTAs, destacam-se as toxinfecções alimentares de origem microbiana, que são mais frequentes e determinam sintomas como náuseas, vômitos e diarreia.

A situação de surtos e toxinfecções tende a ser mais grave em países em desenvolvimento como o Brasil, nos quais as condições precárias de infraestrutura e educação sanitária deficiente facilitam o aumento desta problemática. Além de pôr em risco a saúde da população, este quadro gera também perdas econômicas (MENDONÇA et al., 2002).

O desrespeito aos padrões higiênico-sanitários pode levar à contaminação de qualquer alimento, na medida em que os microrganismos podem ter sua proliferação, seu crescimento e seu desenvolvimento favorecidos em razão da deficiência de vários critérios. Constatou-se que a maior parte das ocorrências de contaminação microbiana dos alimentos tem origem no descaso dos manipuladores, nas condições sanitárias inadequadas do local de produção, nas edificações fora

das especificações, na falta de higiene em equipamentos e utensílios, bem como na qualidade deficiente da matéria-prima utilizada (FERNANDEZ et al., 2003; BENEVIDES e LOVATTI, 2004; OLIVEIRA et al., 2003).

Dessa forma, a qualidade higiênico-sanitária como fator de segurança alimentar tem sido amplamente estudada e discutida. De acordo com o Boletim Epidemiológico de 2005, atualmente a transmissão de doenças infecciosas por alimentos constitui um evento frequente. As DTAs podem dar origem a surtos. No período de 1999 a 2004, foram notificados ao Ministério da Saúde 3.737 surtos de DTA, com o acometimento de 73.517 pessoas e registro de 38 óbitos (BRASIL, 2005).

Benevides e Lovatti (2004) afirmam que a morbidade e a mortalidade relacionada a enfermidades transmitidas por alimentos variam em razão da quantidade de alimento contaminado ingerido, do tipo de microrganismo contaminante e do estado de saúde do indivíduo acometido pela doença. Outro fator detectado foi a resistência microbiana, pois esse é um dos maiores desafios enfrentados pelos serviços de saúde em todo o mundo. A resistência microbiana diminui a eficácia dos medicamentos, aumenta o tempo de internação e eleva o custo do tratamento, concorrendo para o aumento da morbi-mortalidade relacionada às infecções (BRASIL, 2006, 2007).

A alimentação continua um tema de preocupação em todo o planeta, pois garanti-la em quantidade e qualidade suficientes para todos os seres é um dos maiores desafios humanos. Dessa forma, para os SA que reúnem um alto número de comensais, o desafio aumenta, uma vez que produzir refeições em grande escala amplia os perigos de contaminação de alimentos, devido à complexidade dos processos envolvidos. Por conseguinte, faz-se necessário pesquisar sobre a qualidade higiênico-sanitária dos SA, no intuito de contribuir para que estes ofereçam segurança alimentar a seus usuários (RAMOS et al., 2008).

O avanço tecnológico, o fortalecimento e a conscientização dos direitos do consumidor, as preocupações com qualidade, a publicação de textos legais e a criação de leis e organismos tanto nacionais quanto internacionais voltados para a segurança alimentar, bem como demandas e exigências por alimentos seguros, cresceram exponencialmente. Entretanto, nem todos os estabelecimentos que trabalham com produção, preparação, armazenamento, distribuição e comercialização de alimentos estão prontos e adaptados para suprir tais exigências e demandas supramencionadas. Além disso, os proprietários, por serem leigos em sua maioria, não têm preocupação de implementar sistemas de controle que assegurem um padrão de qualidade aos alimentos oferecidos aos

Avaliação das boas práticas em serviços de alimentação de terminais rodoviários no Estado do Rio Grande do Sul

ALMEIDA, L. A. e SACCOL, A. L. F.

consumidores (SOUZA, 2006; DAMASCENO et al., 2002).

Manter a qualidade dos alimentos requer cuidados especiais tanto com o ambiente de trabalho, os equipamentos e utensílios, os alimentos propriamente ditos, os manipuladores de alimentos e as instalações sanitárias, quanto com o controle de pragas, entre outros. Segundo Souza (2006), no intuito de aumentar a qualidade e a segurança alimentar de segmentos, como bares, lanchonetes e restaurantes, algumas recomendações podem ser seguidas. Dentre estas, a realização de campanhas educativas e informativas com ênfase na segurança e na qualidade alimentares, o aumento da capacitação técnica e profissional, a adoção de um manual de Boas Práticas (BP) e a garantia de que as diretrizes balizadas pelas BP sejam cumpridas rigorosamente.

Segundo Nascimento e Barbosa (2007), uma das formas para se atingir um alto padrão de qualidade nos SA é a implantação do Programa de BP. Esse é composto por um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, que abrange desde a recepção das matérias-primas até o produto final, garantindo, assim, a integridade do alimento e a saúde do consumidor.

Para o cumprimento adequado dessas normas, vigora o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Também a Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul complementa tal resolução com a portaria nº 78, publicada no Diário Oficial da União em 30 de janeiro de 2009 (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009). Neste contexto, objetivou-se avaliar as Boas Práticas em serviços de alimentação de terminais rodoviários em municípios do Estado do Rio Grande do Sul.

2 Material e métodos

O presente estudo abordou uma pesquisa de caráter descritivo do tipo quantitativo. O trabalho foi realizado em SA de terminais rodoviários localizados nas principais cidades das mesorregiões do Estado do Rio Grande do Sul, no período de junho a novembro de 2009. As cidades em questão foram selecionadas com base no maior Produto Interno Bruto (PIB) e fizeram parte do grupo das 15 maiores arrecadações do Estado (RIO GRANDE DO SUL, 2006). Para fins deste estudo, foram identificadas com letras do alfabeto. Dentre as sete mesorregiões do Estado, cinco figuram nos resultados deste trabalho: Mesorregião Metropolitana (cidade A), Mesorregião do Nordeste (cidade B), Mesorregião do Sudoeste (cidade C), Mesorregião do Centro Oriental (cidade D) e Mesorregião do Centro Ocidental (cidade E).

Participaram da amostra somente os estabelecimentos que manifestaram interesse pelo trabalho através de um prévio contato telefônico e/ou pessoal com os respectivos responsáveis. Com o início do desenvolvimento do trabalho, os responsáveis pelos locais assinaram um termo de aceite. Trabalhou-se com 16 estabelecimentos em cinco cidades.

A atividade foi realizada em dois momentos: no primeiro momento, aplicou-se a lista de avaliação publicada pela Portaria nº 78/2009 no Diário Oficial da União em 30 de janeiro de 2009, complementar à RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, através da observação *in loco* e, quando necessário, questionaram-se os responsáveis (RIO GRANDE DO SUL, 2009; BRASIL, 2004).

No segundo momento, aconteceu a entrega e o esclarecimento de um plano de ação simples, gerado a partir das necessidades de adequação observadas em cada local, constando a descrição dos itens que não atenderam os requisitos avaliados, bem como as orientações necessárias para a adequação dos mesmos. Este plano foi elaborado com base no modelo sugerido por Saccol et al. (2006).

Para a realização da tabulação dos dados obtidos com a aplicação da lista de avaliação, foi utilizada estatística descritiva simples com desvio padrão para encontrar percentual de adequação geral e por cidade, bem como o percentual de adequação por grupo de itens geral e por cidade. Os grupos de itens são: 2) Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; 3) Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; 4) Controle integrado de pragas; 5) Abastecimento de água; 6) Manejo de resíduos; 7) Manipuladores; 8) Matérias-primas, ingredientes e embalagens; 9) preparação do alimento; 10) Armazenamento e transporte do alimento preparado; 11) Exposição ao consumo do alimento preparado; 12) Documentação e registro; 13) Responsabilidade (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

3 Resultados e discussão

O resultado encontrado quanto à média de adequação geral nas cidades foi de 42,50%, um número considerado relativamente baixo de conformidade com a legislação vigente, tendo em vista o fato de que as cidades verificadas fazem parte do grupo de maiores cidades do Estado e que são referências para suas regiões. São polos, pontos de partida, de espera ou chegada, para que pessoas se desloquem entre cidades; portanto, são utilizados pelos indivíduos durante determinados períodos para vários serviços, como os SA e realização de suas refeições.

Esse resultado veio ao encontro dos dados obtidos por Quintiliano et al. (2008) em estudo realizado

Avaliação das boas práticas em serviços de alimentação de terminais rodoviários no Estado do Rio Grande do Sul

ALMEIDA, L. A. e SACCOL, A. L. F.

com restaurantes comerciais da Baixada Santista, que verificaram um índice médio de adequação de 48% entre os estabelecimentos.

Alguns dos estabelecimentos verificados neste estudo não apresentam a estrutura física necessária para desempenhar com segurança todas as etapas de manipulação até a chegada do alimento ao consumidor; além disso, observaram-se manipuladores despreparados, sem nenhum tipo de capacitação, desempenhando rotinas de produção muitas vezes de forma doméstica.

Filho et al. (2008) perceberam, em estudo realizado em Maceió, que as principais fontes de contaminação dos alimentos foram os manipuladores e a utilização de matéria-prima contaminada; assim, os prováveis mecanismos de contaminação que favorecem o acontecimento de surtos são as falhas na cadeia de conservação dos alimentos, os manipuladores de alimentos com práticas inadequadas de higiene pessoal, entre outros. Os autores afirmam, ainda, a importância da implantação das BP em SA.

Deve-se levar em consideração o fato de que, uma vez tendo ingerido um alimento contaminado, esse passageiro poderá manifestar os sintomas (e sinais) durante a própria viagem, colocando em risco sua saúde por não ter um atendimento imediato, principalmente para os grupos de crianças, idosos e gestantes.

Com relação aos dados por cidade, constatou-se que a cidade E apresenta o menor percentual médio geral de adequação entre as cidades avaliadas, com 37,9%. Entretanto, na cidade D, verificou-se um percentual de 50,4%, um número baixo, porém acima da média geral das outras cidades avaliadas (Figura 1).

Resultados semelhantes foram encontrados em pesquisa realizada em restaurantes por Quintiliano et al.

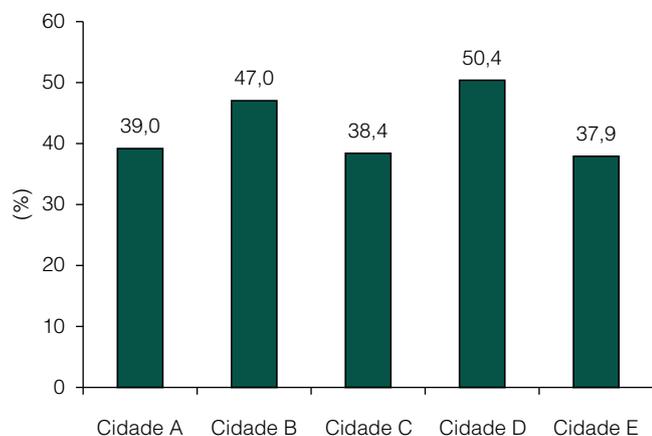


Figura 1. Percentual médio geral de adequação em Boas Práticas de manipulação em terminais rodoviários, por cidade, em cinco regiões do Estado do Rio Grande do Sul, 2009.

(2008), que constataram um percentual médio de adequação geral com variações entre 33 e 66% nas cidades analisadas.

Na cidade D, no que tange às edificações, o estabelecimento apresenta uma maior infraestrutura, com melhor distribuição para as diferentes etapas, proporcionando um fluxo ordenado, evitando possíveis cruzamentos entre os processos de recebimento, produção e distribuição do alimento comercializado. Evidencia-se, assim, a importância de haver SA com as estruturas básicas para a distribuição de alimentos com segurança.

O maior índice de adequação geral dos grupos foi em relação ao manejo de resíduos, com 64% ($\pm 33,5$); contudo, verificou-se uma variação de 33% na cidade C e 100% nas cidades D e E, como mostra a Tabela 1. Estes requisitos devem ser considerados, uma vez que o acúmulo e o manejo de forma inadequada podem levar a contaminação do estabelecimento, além de o resíduo se tornar um foco para atração de pragas e vetores.

Estes valores contrapõem os resultados encontrados por Saccol et al. (2007), segundo os quais se constatou que os itens que apresentaram a maior adequação foram: edificações, instalações, móveis e utensílios; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, bem como o item referente aos manipuladores. No que tange à coleta de resíduos, a maioria dos estabelecimentos avaliados realiza diariamente e em adequado acondicionamento; entretanto, vale ressaltar que em 100% dos estabelecimentos analisados o fluxo de lixo não era diferenciado da matéria-prima, o que pode propiciar contaminação cruzada (DAMASCENO et al., 2002).

Quanto ao abastecimento de água, verificou-se um relevante percentual médio de adequação geral (61% $\pm 12,2$), maior que os demais, assim como o manejo de resíduos, conforme Tabela 1. Entretanto, deve-se ressaltar que a responsabilidade pela higiene e pela manutenção é de cunho das administradoras dos terminais rodoviários e não da empresa, bem como o recolhimento e o devido fim dos resíduos coletados nos estabelecimentos.

Em estudo realizado por Damasceno et al. (2002), constatou-se que apenas 50% dos estabelecimentos verificados citaram como fonte de abastecimento de água a companhia de saneamento local. Fernandez et al. (2003) verificaram, em estudo realizado na cidade do Rio de Janeiro-RJ, que três dos 53 surtos analisados foram relacionados com a água, acometendo 53 pessoas. O suprimento de água de boa qualidade é indispensável em um SA.

Quanto ao item Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens, foi verificado 52,7% ($\pm 19,2$) de adequação. Mendonça et al. (2002) verificaram, em estudo realizado

Avaliação das boas práticas em serviços de alimentação de terminais rodoviários no Estado do Rio Grande do Sul

ALMEIDA, L. A. e SACCOL, A. L. F.

Tabela 1. Percentual médio de adequação por cidade e dos grupos de itens em 5 regiões do estado do Rio Grande do Sul (RS), 2009.

Grupo de itens	Cidades					% Médio AD GERAL por grupo e Desvio Padrão
	A	B	C	D	E	
2. Edificação, Instalação, Equipamentos, Móveis e Utensílios	50,5	58,5	40,5	54,5	50	50,8 ± 6,7
3. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	33,9	43,3	29,0	66,7	33,3	41,2 ± 15,2
4. Controle Integrado de Pragas	48,6	28,6	57,1	57,1	42,9	46,9 ± 11,9
5. Abastecimento de Água	50,6	50,0	62,5	62,5	80	61,1 ± 12,2
6. Manejo de Resíduos	36,7	33,3	50	100	100	64,0 ± 33,5
7. Manipuladores	17,7	46,2	32,4	15,4	23,1	26,9 ± 12,6
8. Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens	46,7	70,8	37,5	75	33,3	52,7 ± 19,2
9. Preparação do Alimento	27,6	29,0	22,7	37,5	13,3	26,0 ± 8,9
10. Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado	10,0	- *	- *	- *	- *	10,00 ± 4,47
11. Exposição ao Consumo do Alimento Preparado	45,3	62,5	62,5	57,1	50	55,5 ± 7,7
12. Documentação e Registro	0	0	0	0	0	0,00 ± 0,00
13. Responsabilidade	32,8	42,5	42,5	20	25	32,6 ± 10,2

*Valores isentos: esse grupo de itens não se aplica nessas cidades.

em Recife-PE, uma baixa pontuação quanto ao item de preservação e embalagens dos alimentos comercializados nos locais visitados; além disso, nesses recintos, o lixo dividia o espaço com alimentos e embalagens. Observação semelhante foi encontrada por Damasceno et al. (2002), de modo que a maioria dos gêneros não perecíveis era armazenada de forma insatisfatória, muitas vezes dispostos sobre o próprio piso, mal higienizado e fora dos depósitos de alimentos.

No tocante ao item de Higienização Ambiental (instalações, equipamentos, móveis e utensílios), observou-se um índice médio de adequação de 41,2% ($\pm 15,2$), com variações entre 29 e 66,7% nas cidades pesquisadas. Quintiliano et al. (2008) verificaram em estudo uma média de 56% de conformidade nos estabelecimentos estudados.

Com relação ao Armazenamento e Transporte de Alimentos Prontos, apenas uma das cinco cidades avaliadas utiliza esse recurso; contudo, os números revelam um percentual médio baixo de adequação de 10% ($\pm 4,47$), conforme Tabela 1. Constatou-se falta de verificação de temperatura do alimento durante o aguarde, transporte sem a devida segurança e alimentos a serem transportados sem qualquer identificação, demonstrando que a forma pela qual os estabelecimentos realizam o transporte está inadequada de acordo com esta avaliação.

Um dos resultados interessantes na avaliação da adequação dos grupos de itens da legislação vigente para BP foi em relação ao item 12 (Documentação e Registro), que revela que nenhum dos estabelecimentos visitados possui documentação e registro, conforme Tabela 1.

Este dado corrobora os resultados obtidos por Alves e Mello (2008) em trabalho realizado com SA na cidade de Cuiabá, no qual 100% dos estabelecimentos não possuíam Manual de BP, bem como os registros necessários para garantir a produção de alimentos seguros. Da mesma forma, Saccol (2007) constatou, em estudo realizado em SA, que esse foi o requisito que apresentou menor adequação.

Esses dados se devem, provavelmente, ao fato de os responsáveis pelos estabelecimentos desconhcerem as legislações vigentes. Stangarlin et al. (2008) constataram, em estudo realizado em SA de Santa Maria-RS, que existe falta de informação dos responsáveis pelos estabelecimentos quanto à legislação que os rege (45%), sendo que, desses estabelecimentos, o segmento de lanchonetes demonstrou mais desinformação a respeito. Os responsáveis afirmam que falta incentivo nos estabelecimentos e trabalho em equipe para que possam estar comprometidos e sensibilizados com os benefícios da implantação das BP, fazendo-se necessária uma maior divulgação da legislação, pois a implementação dos requisitos exigidos pela RDC 216/04 da ANVISA nos SA é fundamental para assegurar a produção de alimentos seguros.

Com relação à Preparação do Alimento, verificou-se um percentual geral de adequação baixo ($26\% \pm 8,9$), como mostra a Tabela 1. Esse dado se justifica, provavelmente, pelos hábitos inadequados adotados durante a preparação, como embalagens de matérias-primas violadas e sem a devida condição higiênico-sanitária, produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente por mais tempo do que o recomendado (30 min), descontrole nos tratamentos térmicos dos alimentos (quente/frio),

Avaliação das boas práticas em serviços de alimentação de terminais rodoviários no Estado do Rio Grande do Sul

ALMEIDA, L. A. e SACCOL, A. L. F.

além da falta de monitoramento tanto das temperaturas quanto da qualidade de óleos e gorduras.

Fato semelhante foi observado por Panato et al. (2004), em estudo desenvolvido com feiras de Criciúma-SC, onde produtos perecíveis eram mantidos por várias horas em temperatura ambiente sem a menor preocupação com a proliferação de microrganismos e possíveis toxinfecções alimentares. Damasceno et al. (2002) verificaram que, embora a maioria dos estabelecimentos apresentasse capacidade de armazenamento adequado, uma parcela de 37,5% apresentou deficiências, como: equipamentos de refrigeração superlotados, alimentos estocados em caixas de papelão ou sacos de cor, além de alimentos crus e cozidos armazenados conjuntamente.

Oliveira et al. (2003) afirmam que a maior parte das ocorrências de contaminação microbiana dos alimentos tem origem na qualidade da matéria-prima, nas condições sanitárias inadequadas do local de produção, na distribuição e/ou comercialização e na ignorância e no descaso dos manipuladores.

Quanto ao grupo dos Manipuladores, foi encontrado um resultado de adequação similar ao de Preparação de 26,9% ($\pm 12,6$), apresentando variações de 15,4 a 46,2% entre as cidades B e D, conforme Tabela 1.

A baixa adequação denota um alto risco para os consumidores, visto que, em ambos os grupos mencionados, o manipulador é de fundamental importância e o principal promotor de uma possível contaminação. Segundo relato dos proprietários, parte desse descontrole se dá pela falta de informação, de capacitação desses profissionais, bem como do desinteresse por parte dos proprietários em fornecer essas informações aos funcionários, dissimulando os reais riscos que essa postura acarreta em um SA. Observaram-se também manipuladores utilizando adornos e uniformes incompletos, sem que houvesse a intervenção dos responsáveis pela busca de adequação.

Autores afirmam que alguns manipuladores de alimentos não demonstram consciência do perigo associado às contaminações e não reconhecem a importância de hábitos de higiene simples, como o de lavar as mãos antes e após a manipulação de gêneros alimentícios, bem como após as visitas ao banheiro. Eles não reconhecem seu papel como possíveis agentes transmissores de toxinfecções e revelam pouca informação sobre aspectos importantes do trabalho. Além disso, é comum encontrar manipuladores fazendo uso de vestimentas inadequadas e apresentando asseio pessoal deficiente (MENDONÇA et al., 2002; MUNHOZ et al., 2008).

Souza (2006) verificou em estudo realizado com manipuladores de alimentos que os itens referentes à motivação para o trabalho e para o conhecimento

de Boas Práticas apresentaram um percentual alto de respostas negativas (92%), revelando um grave problema motivacional. Do mesmo modo, Saccol (2007) constatou que os responsáveis pelos SA estão acostumados com as não conformidades apresentadas pelos respectivos estabelecimentos ou não possuem capacitação técnica suficiente para estarem atuando no setor alimentício.

Constatou-se neste estudo a importância das BP nos SA nos terminais rodoviários estudados, o quão despreparados estão os manipuladores de alimentos do setor, bem como a falta de investimento por parte dos proprietários para que esse quadro mude. Percebeu-se, ainda, que muitos desses proprietários julgam as mudanças desnecessárias e burocráticas. Além disso, parte da justificativa baseia-se na alta rotatividade de funcionários nos SA. Entretanto, constatou-se que os proprietários desconhecem as legislações vigentes, visto que nenhum dos estabelecimentos avaliados possui documentos ou registros de Boas Práticas em andamento.

Todos os responsáveis pelos estabelecimentos, porém, se mostraram interessados quanto ao plano de ação entregue, realizaram perguntas e levantaram questionamentos a respeito dos itens com inadequação. Relataram também que providenciariam algumas das alterações sugeridas.

4 Conclusões

Com base nos resultados obtidos durante o trabalho, verificou-se um baixo percentual de adequação geral e por cidade. Grupos de itens como água e manejo de resíduos, que são em grande parte de responsabilidade das concessionárias, obtiveram os mais altos percentuais de adequação; entretanto, nos grupos de itens com requisitos sobre produção, documentação e manipuladores, os percentuais encontrados foram baixos.

Esse fato denota a falta de cuidados na qualidade de serviços por parte dos estabelecimentos analisados, a necessidade de fiscalização e orientação dos órgãos responsáveis, bem como maior informação e conscientização dos proprietários. É preciso conscientizá-los dos riscos em que estão envolvidos devido à falta de controle na segurança dos alimentos nos estabelecimentos estudados e do impacto disso na saúde da população que os frequenta.

Devido a poucos trabalhos encontrados, faz-se necessário a realização de mais estudos no âmbito de SA em terminais rodoviários, pois esse é um setor de grande utilidade pública e, por essa razão, deve receber a devida atenção.

Avaliação das boas práticas em serviços de alimentação de terminais rodoviários no Estado do Rio Grande do Sul

ALMEIDA, L. A. e SACCOL, A. L. F.

Referências

- ALVES, G.M.C.; MELLO, C.A. Avaliação das Boas Práticas de Fabricação (BPF's) em estabelecimentos prestadores de Serviços de Alimentação, em Shopping Center localizado no município de Cuiabá, MT. *Higiene Alimentar*. São Paulo. v.22, n.161, p.49-53, 2008.
- BENEVIDES, C.M.J.; LOVATTI, R.C.C. Segurança Alimentar em Estabelecimentos Processadores de Alimentos. *Higiene Alimentar*. São Paulo. v.18, n.125, p.24-27, 2004.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação.
- _____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Boletim Eletrônico de Informações sobre Serviços de Saúde. ed. nº 2, de 1º de junho de 2007. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/servicosauade/biss/2007/02_010607_resistencia_microbiana.htm>. Acesso em: 30 março 2009.
- _____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Boletim Eletrônico de Informações sobre Serviços de Saúde. ed. nº 3, de 17 de julho de 2006. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/servicosauade/biss/2006/03_170706_rede.htm>. Acesso em: 30 março 2009.
- BRASIL. Secretaria da Vigilância em Saúde. Boletim Eletrônico Epidemiológico: Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil, 1999-2004, v.5, n.6, 2005. Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/bol_epi_6_2005_corrigeo.pdf>. Acesso em: 06 abril 2009.
- DAMASCENO, K.S.F.S.C. et al. Condições higiénico-sanitárias de "self-services" do entorno da UFPE e das saladas cruas por eles servidas. *Higiene Alimentar*. São Paulo. v.16, n.102/103, p.74-78, 2002.
- FLIHO, O.S.B.F.; FROEHLICH, A. Surtos de toxinfecções alimentares notificados no município de Maceió, AL, no período de 2000 a 2004. *Higiene Alimentar*. São Paulo. v.22, n.166/167, p.134-137, 2008.
- FERNANDEZ, A.T. et al. Ocorrência de surtos de doenças transmitidas por alimentos na cidade do Rio de Janeiro. *Higiene Alimentar*. São Paulo. v.17, n.111, p.58-63, 2005.
- GONÇALVES, O; NETO, G.B. A regulação de estação rodoviária: teorias e evidências para o caso gaúcho no período 1997-2007. 2008. Disponível em: <www.ufrgs.br/ppge/textos-para-discussao.asp?ano=2008>. Acesso em: 06 abril 2009.
- MENDONÇA, S.C.; CORREIA, R.T.P.; ALBINO, E. Condições higiénico-sanitárias de mercados e feiras-livres da cidade de Recife – PE. *Higiene Alimentar*. São Paulo. v.16, n.91, p.20-25, 2002.
- MUNHOZ, P.M.; PINTO, J.P.A.N.; BIONDI, G.F. Conhecimento sobre as Boas Práticas por parte dos manipuladores de alimentos na rede municipal de ensino – Botucatu, SP. *Higiene Alimentar*. São Paulo. v.22, n.166/167, p.29-31, 2008.
- NASCIMENTO, G.A.; BARBOSA J.S. BPF – Boas Práticas de Fabricação: uma revisão. *Higiene Alimentar*. São Paulo. v.21, p.24-30, n.148, 2007.
- OLIVEIRA, A.M. et al. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. *Higiene Alimentar*. São Paulo. v.17, n.114/115, p.12-19, 2003.
- PANATO, E. et al. Avaliação das Condições Higiénico-Sanitárias da "Feira-Livre" do Município de Criciúma, SC. *Higiene Alimentar*. São Paulo. v.18, n.124, p.54-58, 2004.
- QUITILIANO, C.R et al. Avaliação das condições higiénico-sanitárias em restaurantes, com aplicação de ficha de inspeção baseada na legislação federal, RDC 216/2004. *Higiene Alimentar*. São Paulo. v.22, n.160, p.25-30, 2008.
- RAMOS, M.L.M.; SCATENA, M.F.; RAMOS, M.I.L. Qualidade higiénico-sanitária de uma unidade de alimentação e nutrição institucional de Campo Grande, MS. *Higiene Alimentar*. São Paulo. v.22, n.161, p.25-31, 2008.
- RIO GRANDE DO SUL. Secretaria do Planejamento e Gestão do Estado. Fundação de Economia e Estatística. Disponível em: <http://www.fee.tche.br/sitefee/download/pib/municipal/tab13_2006.xls>. Acesso em: 06 abril 2009.
- RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde do Estado. Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a lista em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova normas para os cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências.
- SOUZA, L.H.L. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. *Higiene Alimentar*. São Paulo. v.20, n.146, p.32-39, 2006.
- SACCOL, A.L.F. et al. Lista de avaliação para Boas Práticas em serviços de alimentação RDC 216. São Paulo: Varela, 2006. p.47.
- SACCOL, A. L. F. Sistematização de ferramenta de apoio para boas práticas em serviços de alimentação. 2007. 188 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria.
- STANGARLIN, L.; DELEVATI, M.T.S.; SACCOL, A.L.F. Vigiência da RDC 216/04 para serviços de alimentação do centro de Santa Maria, RS (1ª parte). *Higiene Alimentar*. São Paulo. v.22, n.166, p.20-23, 2008.