

Avaliação das boas práticas em duas visões: técnica e da empresa

Evaluation of good practices from two points of view: technical and the enterprise

Autores | Authors

✉ **Ana Lúcia de Freitas SACCOL**

Curso de Nutrição
Centro Universitário Franciscano (UNIFRA)
Rua dos Andradas, 1614
CEP: 97010-032
Santa Maria/RS – Brasil
e-mail: alsaccol@unifra.br;
alsaccol@yahoo.com.br

Lize STANGARLIN

Neila Silvia RICHARDS

Luisa Helena HECKTHEUER

Universidade Federal de Santa Maria
(UFSM)
Programa de Pós Graduação em Ciência e
Tecnologia de Alimentos
e-mail: lizestangarlin@hotmail.com
nrichards@smail.ufsm.br
luihrh@smail.ufsm.br

Resumo

A segurança dos alimentos está relacionada à presença de perigos veiculados no momento do consumo. Neste contexto, o presente trabalho comparou a avaliação das Boas Práticas tanto pelo proprietário ou funcionário designado quanto por profissional técnico capacitado em 23 serviços de alimentação do bairro Centro de Santa Maria (RS). Pôde-se verificar que houve diferença significativa entre o resultado obtido na avaliação das Boas Práticas realizada pelo proprietário ou funcionário designado e o da avaliação feita pelo profissional técnico capacitado. Constatou-se que as empresas tiveram dificuldade quanto à avaliação dos requisitos exigidos pela legislação, resultando em um percentual de adequação acima da realidade. Entretanto, verificou-se que o processo de autoavaliação e planejamento de adequação proposto promoveu um aumento significativo na adequação à legislação vigente. Recomenda-se a obrigatoriedade de contratação de profissional capacitado e/ou a fiscalização quanto à presença do profissional responsável pela manipulação conforme portaria do Estado do Rio Grande do Sul.

Palavras-chave: *Boas práticas de manipulação; Manipulação de alimentos; Controle de qualidade; Vigilância sanitária; Alimentação coletiva; Restaurantes.*

Summary

The security of food is related to the presence of the dangers in the moment of its consumption. This work aimed at comparing the assessment of Good Practices by the owner or employee as well as the competent professional in 23 food sites downtown in Santa Maria (RS). It was verified a significant difference in the evaluation of the owner or employee when compared to the evaluation of the professional. The companies had difficulties in evaluating the requirements that the legislation demands, what led to a percentual adequation over the real one. However, it was verified that the process of self-assessment and planning of the proposed adequation caused a significant increase in the adequation to the legislation. It is suggested that a capable professional should be hired and/or the inspection concerning the presence of a professional responsible for the manipulation should be compulsory.

Key words: *Good manipulation practices; Food handling; Quality control; Health surveillance; Collective feeding; Restaurants.*

Avaliação das boas práticas em duas visões: técnica e da empresa

SACCOL, A. L. F. et al.

1 Introdução

De acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) realizada entre julho de 2002 e julho de 2003 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), determinada por meio de uma análise detalhada das despesas com a alimentação, na área urbana, o percentual gasto com alimentação fora do domicílio é de 25,74%. Na média do País, a maior parte (10,05%) da despesa com alimentação fora do domicílio destina-se ao almoço e jantar (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2004).

Segundo dados da Associação Brasileira de Refeições Coletivas (2006), a dimensão e a importância do setor de alimentação coletiva na economia nacional podem ser medidas a partir dos números gerados pelo segmento no ano 2005. Verificou-se que o mercado de refeições coletivas como um todo fornece 6,5 milhões de refeições/dia, movimenta 6,9 bilhões de reais por ano, oferece 175 mil empregos diretos, consome diariamente um volume de 3,0 mil t de alimentos e representa, para os governos, uma receita de 1 bilhão de reais anuais entre impostos e contribuições.

Com o crescimento do mercado da alimentação, torna-se imprescindível criar um diferencial competitivo nas empresas por meio da melhoria da qualidade dos produtos e serviços oferecidos, para que esse diferencial determine as que permanecerão no mercado. Nos serviços de alimentação, a qualidade está associada a aspectos intrínsecos do alimento, à segurança, ao atendimento e ao preço. A segurança de alimentos está relacionada à presença de perigos veiculados no momento do consumo. Como a introdução destes contaminantes pode ocorrer em qualquer estágio da cadeia de produção de alimentos, é essencial o controle adequado de todo o processo (FIGUEIREDO e NETO, 2001; COSTA et al., 2002; AKUTSU et al., 2005).

O Comitê da *World Health Organization/Food and Agriculture Organization* (WHO/FAO) admite que doenças oriundas de alimentos contaminados são, provavelmente, o maior problema de saúde no mundo contemporâneo (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2006). Em virtude dessas necessidades, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004, que está em vigor desde 15 de março de 2005, na qual aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Boas Práticas é um dos sistemas mais reconhecido e de boa resposta para obter um alimento seguro. Elas representam procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos produzidos com a legislação sanitária (BRASIL, 2004).

Na maioria dos serviços de alimentação, há muitos fatores que limitam a implementação das Boas Práticas, como a falta de conscientização e capacitação de manipuladores; ausência de investimentos em instalações; indisponibilidade de recursos financeiros para a implantação; falta de comprometimento dos proprietários e deficiência de apoio e conhecimento para uma adequada implantação. Estudos realizados por Rêgo et al. (2000), em serviços de alimentação, demonstram que 70% deles não têm ou não seguem as Boas Práticas por desconhecimento de critérios e parâmetros para seu estabelecimento.

A partir dessas perspectivas, este estudo objetivou realizar uma comparação na aplicação de um instrumento que avalia as Boas Práticas por um técnico e por uma pessoa designada pela empresa.

2 Material e métodos

Nesta pesquisa, realizou-se uma amostragem estratificada proporcional representativa de 20% dos serviços de alimentação do bairro Centro de Santa Maria (RS), uma vez que este setor é considerado heterogêneo. Trabalhou-se com 23 estabelecimentos, sendo: 8 restaurantes, 11 lanchonetes e 4 padarias/confeitarias. Todas as empresas selecionadas assinaram um termo de concordância de participação na pesquisa.

Para a avaliação das Boas Práticas nos serviços de alimentação, utilizou-se a Lista de Avaliação recomendada por Saccol et al. (2006) que é baseada na RDC nº 216/2004 da ANVISA. Calculou-se o percentual de adequação e determinou-se que os estabelecimentos que apresentassem percentual entre 0 e 50%, pertenceriam ao grupo 3 - deficiente; entre 51 e 75%, ao grupo 2 - regular; e as empresas que obtivessem de 76 a 100%, pertenceriam ao grupo 1 - bom. A aplicação foi realizada em dois momentos, em março de 2006 e setembro/outubro do mesmo ano, por um profissional técnico capacitado e pelo proprietário do estabelecimento ou responsável designado.

No momento da aplicação por parte da empresa, não houve qualquer interferência do profissional técnico. Todas as empresas participantes da pesquisa receberam um modelo simples de Plano de Ação para facilitar o planejamento das adequações para as não-conformidades encontradas na aplicação da Lista de Avaliação das Boas Práticas, possibilitando assim uma melhora nos percentuais de adequação na segunda avaliação (SACCOL et al., 2006).

Após a utilização da Lista de Avaliação, foi feita uma comparação entre os percentuais de adequação e os grupos de classificação encontrados nas duas aplicações realizadas (1ª - março e 2ª - setembro/outubro) tanto pelo profissional capacitado quanto pela própria empresa.

Avaliação das boas práticas em duas visões: técnica e da empresa

SACCOL, A. L. F. et al.

Aos resultados obtidos foi aplicado o Teste para diferença de proporções, um Teste Paramétrico (Análise de Variância) e o Teste para diferenças mínimas significativas (Teste de Tukey). A significância utilizada foi de 5%.

3 Resultados e discussão

Com a aplicação da Lista de Avaliação, foi possível verificar o nível de adequação em Boas Práticas nos estabelecimentos pesquisados. Na Figura 1, verificam-se os resultados obtidos na aplicação do instrumento pelo profissional técnico capacitado. Observa-se que, na primeira aplicação, apenas 17% dos estabelecimentos classificaram-se no grupo 2, considerado regular, o restante dos serviços foram encontradas no grupo 3 (83%), com a classificação de deficiente. São resultados semelhantes aos encontrados por Valente e Passos (2004) que, com uma Ficha de Inspeção, classificaram 46 estabelecimentos (supermercados), sendo 79,3% considerados deficientes, 19,0% regulares e 1,7% bons.

Após a utilização do Plano de Ação proposto, observou-se uma modificação nesses resultados, com um aumento das adequações pelos estabelecimentos, independentemente do segmento (restaurante, lanchonete e padaria/confeitaria). Na segunda avaliação técnica em setembro/outubro de 2006, houve um decréscimo considerável dos estabelecimentos classificados no grupo 3 (deficiente). Destaca-se também que, na primeira aplicação técnica, não havia nenhum estabelecimento classificado no grupo 1, entretanto, na segunda aplicação, foram encontrados 13% dos serviços de alimentação nesse grupo (Figura 1).

Os valores encontrados pela aplicação técnica, foram semelhantes aos relatados por Akutsu et al. (2005), em que 33% dos restaurantes comerciais foram classificados no grupo II (de 30 a 69% de adequação) e 67% no grupo III (até 30% de adequação). Em estudo de Zimmermann (2003), o resultado do diagnóstico, realizado por meio da Lista de Verificação das Boas Práticas de

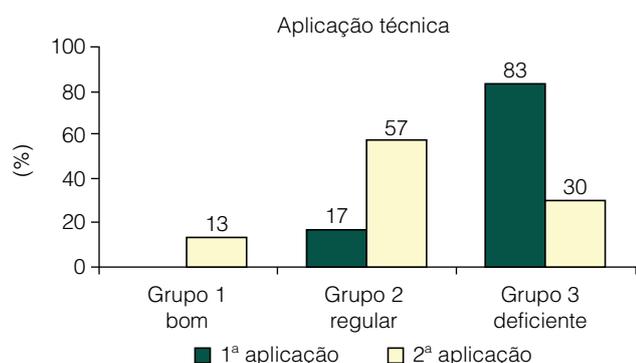


Figura 1. Classificação dos serviços de alimentação de Santa Maria (RS) após aplicação técnica de Lista de Avaliação das Boas Práticas, 2006.

Fabricação, RDC nº 275/2002 da ANVISA, demonstrou que a Unidade de Alimentação e Nutrição estudada encontrava-se no grupo 2, com 66% das recomendações atendidas.

Na Figura 2, observa-se a média dos percentuais encontrados para os grupos de classificação, após as aplicações pelas próprias empresas. A maioria dos estabelecimentos apresentou um maior percentual na classificação no grupo 1 (bom). Isso difere totalmente da Figura 1, que demonstra os resultados da aplicação técnica da Lista de Avaliação, em que, na primeira avaliação, os estabelecimentos foram, na maioria, classificados no grupo 3 (deficientes) e, na segunda aplicação, passaram a ter uma maior classificação no grupo 2 (regular).

Pode-se verificar que houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre os avaliadores, tanto para o percentual de adequação encontrado quanto para o grupo no qual o estabelecimento foi classificado, através da média geral entre as duas aplicações realizadas, como se pode avaliar na Tabela 1.

Baltazar et al. (2006) verificaram, por meio de uma Lista de Verificação para Boas Práticas baseada na RDC nº 275/2002 da ANVISA, que 72% dos estabelecimentos visitados (*fast food*) apresentaram uma classificação de médio risco sanitário. Tomich et al. (2005), que elaboraram

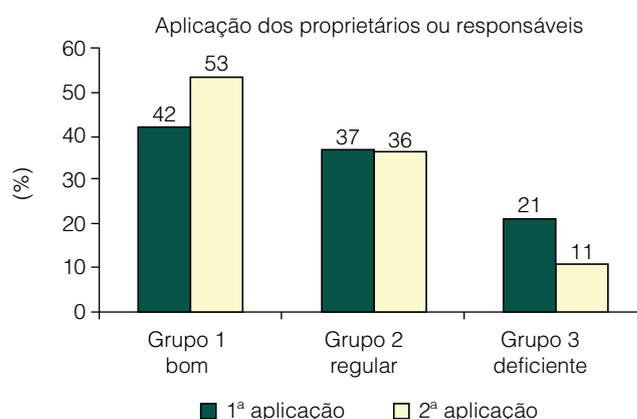


Figura 2. Classificação dos serviços de alimentação de Santa Maria (RS) após aplicação pela própria empresa de Lista de Avaliação das Boas Práticas, 2006.

Tabela 1. Média da adequação e do grupo de classificação de serviços de alimentação de Santa Maria (RS), após aplicação técnica e pela empresa de Lista de Avaliação de Boas Práticas, 2006.

| Aplicação | % de adequação | Grupo classificado |
|-----------|--------------------|--------------------|
| Técnica | 50,34 ^B | 2,45 ^a |
| Empresa | 71,60 ^A | 1,68 ^b |

Letras diferentes, valores diferem estatisticamente ($p < 0,05$). Letras maiúsculas, comparação entre percentual de adequação, e minúscula, entre grupo de classificação.

Avaliação das boas práticas em duas visões: técnica e da empresa

SACCOL, A. L. F. et al.

uma ferramenta para aplicação de Boas Práticas em indústria de pão de queijo, observaram uma classificação de 40,4 pontos, ou seja, ruim. Já no estudo realizado por Robbs et al. (2002), os restaurantes foram classificados como regular, estando assim em conformidade parcial com os parâmetros de verificação avaliados. Lucca e Torres (2002) concluíram que, em 30% dos estabelecimentos visitados (cachorro-quente comercializado em vias públicas), as condições de higiene foram consideradas péssimas ou regulares.

Buchewitz (2001) avaliou a implementação das normas de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviço (BPPPS) e do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) em serviços de alimentação da região de Campinas, e verificou que a maioria não tinha implementado as normas de BPPPS (42,1%). Também não apresentavam o Sistema APPCC (60%) e associou o pequeno porte dos estabelecimentos a uma das causas da não implementação.

Realizando uma avaliação das médias gerais dos três segmentos, tanto para o percentual de adequação quanto para os grupos de classificação, conforme Tabela 2, observa-se que houve uma melhora significativa ($p < 0,05$) de 15% no percentual de adequação geral por meio da aplicação técnica, ou seja, de 43% de adequação na primeira aplicação, as empresas evoluíram para uma média de 58%.

As médias dos percentuais de adequação observados nas avaliações realizadas pelas próprias empresas foram maiores, sendo, inicialmente, de 67% e, após seis meses, de 76%, tendo uma melhora de 9%, não sendo constatada uma diferença significativa ($p > 0,05$). Destaca-se que, na primeira aplicação técnica, a maior parte dos estabelecimentos estava classificada no grupo com menor percentual de adequação, o grupo 3, apresentando, no máximo, 50% de conformidade com a legislação, o que resultou em uma média de 2,83 no grupo de classificação. Entretanto, observa-se que, na aplicação pelas empresas, constatou-se um valor inicial de 1,79, ou seja, muitos já se classificaram no grupo de maior adequação (grupo 1), conforme Tabela 2.

Na segunda aplicação da empresa, essa não apresentou melhoria significativa na média do grupo de classificação, nem no percentual de adequação, pois o próprio estabelecimento já se julgava adequado. Logo,

pode-se verificar uma diferença significativa ($p < 0,05$) entre a aplicação técnica e a aplicação realizada pela própria empresa, tanto para o percentual de adequação quanto para o grupo de classificação em ambas as avaliações (Tabela 2).

Assim, através desses dados, pode-se observar que as empresas avaliadas julgam estar em um estado de adequação acima da realidade. Tal fato indica que os responsáveis pelos serviços de alimentação estão acostumados com as não-conformidades apresentadas pelos seus respectivos estabelecimentos ou não possuem capacitação técnica suficiente para estarem atuando no setor alimentício. Segundo a Portaria 542/2006, todo o estabelecimento deve ter um responsável pela atividade de manipulação devidamente capacitado (RIO GRANDE DO SUL, 2006).

Trabalho realizado por Cardoso et al. (2005), mostrou que as padarias que possuíam no quadro funcional um técnico especializado na área de alimentos apresentaram melhores condições, o que mostrou a importância desses profissionais. Segundo Momesso et al. (2005), faz-se necessária uma maior conscientização por parte não só dos proprietários, mas também da população que utiliza esse tipo de serviço, quanto aos riscos da manipulação e conservação inadequadas dos alimentos servidos neste sistema.

Valente e Passos (2004) recomendam algumas alterações na legislação de São Paulo, como a obrigatoriedade de contratação de profissional capacitado na área de alimentos e a mudança dos critérios de classificação sanitária dos estabelecimentos de alimentos, uma vez que a ficha de inspeção é útil como mecanismo orientador e padronizador do procedimento de inspeção sanitária, porém não aborda, de modo claro e direto, alguns pontos importantes relacionados às Boas Práticas e adequação dos critérios de classificação (SÃO PAULO, 1999).

O ideal seria que a aplicação da Lista de Avaliação para Boas Práticas em Serviço de Alimentação fosse realizada por uma pessoa da própria empresa, capacitada quanto às Boas Práticas, podendo ser um colaborador designado, proprietário ou responsável técnico. Em muitos casos, esses instrumentos também podem ser utilizados por consultores externos que auxiliam as empresas no processo de implantação e pelo âmbito acadêmico em pesquisas.

Tabela 2. Média da adequação e do grupo de classificação de serviços de alimentação de Santa Maria (RS), após aplicação técnica e pela própria empresa de Lista de Avaliação das Boas Práticas, 2006.

| Aplicador | Técnica | | | | Empresa | | | |
|-----------|------------------|--------------------|------------------|--------------------|------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| | 1 ^a | | 2 ^a | | 1 ^a | | 2 ^a | |
| Aplicação | % | Grupo | % | Grupo | % | Grupo | % | Grupo |
| Média | 43 ^{Bb} | 2,83 ^{Aa} | 58 ^{Ab} | 2,09 ^{Ba} | 67 ^{Aa} | 1,79 ^{Ab} | 76 ^{Aa} | 1,58 ^{Ab} |

Letras diferentes, valores diferem estatisticamente ($p < 0,05$). Letras maiúsculas, comparação entre 1^a e 2^a aplicação e, minúsculas, entre aplicação técnica e da empresa.

Avaliação das boas práticas em duas visões: técnica e da empresa

SACCOL, A. L. F. et al.

4 Conclusões

Através dos resultados obtidos, pôde-se verificar que houve diferença significativa entre o resultado obtido na avaliação das Boas Práticas realizada pelo proprietário ou funcionário designado e o da avaliação feita por profissional técnico capacitado. Constatou-se que os proprietários e responsáveis designados tiveram dificuldade quanto à avaliação dos requisitos exigidos pela legislação, resultando em um percentual de adequação acima da realidade.

Entretanto, verificou-se que o processo de autoavaliação e planejamento de adequação proposto promoveu um aumento significativo na adequação à RDC 216/2004 da ANVISA, pelos estabelecimentos estudados, independentemente do segmento.

Referências

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **História e Mercado**. Disponível em: <<http://www.aberc.com.br/base.asp?id=2>>. Acesso em: 20 dez. 2006.

AKUTSU, R. de C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C.. Adequação das Boas Práticas de Fabricação em Serviços de Alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.

BALTAZAR, C.; SHIMOZAKO, H. J.; AMAKU, M.; PINHEIRO, S. R.; PERONDI, A. M. T. Avaliação higiênico-sanitária de estabelecimentos da rede *fast food* no município de São Paulo. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n. 142, p. 46-51, 2006.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução - RDC nº 216**, 15 de setembro de 2004. Brasília (DF), 2004.

BUCHWEITZ, M. R. D. **Normas boas práticas de produção e de prestação de serviços e sistema análise de perigos e pontos críticos de controle em serviços de alimentação na região de governo de campinas: situação da implementação e custos**. 2001. Campinas, 2001. 222f. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) - Universidade Estadual de Campinas.

CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E. V. A.; SANTOS, P. Q. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sobre a perspectiva do alimento seguro. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 5, p. 669-680, 2005.

COSTA, E. Q.; LIMA, E. S.; RIBEIRO, V. M. B. O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do Instituto de Nutrição Annes Dias - Rio de Janeiro (1956-94). **História, Ciência, Saúde - Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 3, p. 535-560, 2002.

FIGUEIREDO, V. F.; NETO, P. L. O. Implantação do HACCP na indústria de alimentos. **Gestão e Produção**, São Carlos, v. 8, n. 1, p. 100-110, 2001.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares**. 2004. Disponível em: <<http://www1.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/19052004pof2002html.shtm>> Acesso em: 30 Set. 2008.

LUCCA, A.; TORRES, E. A. F. S. Condições de higiene de “cachorro-quente” comercializado em vias públicas. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 36, n. 3, p. 350-352, 2002.

MOMESSO, A. P.; MATTÉ, M. H.; GERMANO, P. M. L. Avaliação das condições higiênico – sanitárias de restaurantes tipo self-service, por quilo, do município de São Paulo, durante o período de distribuição de refeições. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 19, n. 136, p. 81-89, 2005.

RÊGO, J. C.; PIRES, E. F.; STAMFORD, T. L. M. Boas práticas de fabricação em unidades produtoras de refeições coletivas. In: CONGRESSO SBCTA, 2000, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: SBCTA, 2000.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. **Portaria nº 542**, de 19 de outubro de 2006. Porto Alegre, RS, 2006.

ROBBS, P. G.; SILVA Jr, E. A. da; PARANAGUÁ, M. M. M.; LIMA FILHO, J. B. APPCC Mesa: As boas práticas do campo à mesa. **Nutrição em Pauta**, São Paulo, n. 53, p. 9-15, 2002.

SACCOL, A. L. F.; HECKTHEUER, L. H.; RICHARDS, N. S.; STANGARLIN, L. **Lista de avaliação de boas práticas para serviços de alimentação**. Resolução - RDC 216/2004 – ANVISA. São Paulo: Varela, 2006. 47 p.

SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria nº 196, de 29 de dezembro de 1998. Dispõe sobre a padronização dos roteiros e guias de inspeção no âmbito do Estado de São Paulo. **Diário Oficial do Estado de São Paulo**, 1999.

TOMICH, R. G. P.; TOMICH, T. R.; AMARAL, C. A. A.; JUNQUEIRA, R. G.; PEREIRA, A. J. G. Metodologia para avaliação das boas práticas de fabricação em indústrias de pão de queijo. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 25, n. 1, p. 115-120, 2005.

VALENTE, D.; PASSOS, A. D. C. Avaliação higiênico-sanitária e físico-estrutural dos supermercados de uma cidade do sudeste do Brasil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, São Paulo, v. 7, n. 1, p. 80-87, 2004.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Food Safety**. Disponível em: <<http://www.who.int/foodsafety>>. Acesso em: 10 Jan. 2006.

ZIMMERMANN, M. M. **Processo produtivo de refeições coletivas: uma análise qualitativa**. Santa Maria, 2003. 207f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) – Universidade Federal de Santa Maria.