

ANÁLISE DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE UM RESTAURANTE POPULAR EM BELÉM-PARÁ

ANALYSIS OF THE HYGIENIC AND SANITARY QUALITY OF A POPULAR RESTAURANT IN BELÉM-PARÁ

Paula Andresa da Silva Nery¹
Thalita Farias Lima²
Suellen Damasceno Lopes³
Thaís Silveira Ferreira⁴
Priscilla Andrade Silva⁵
Ligiana Lourenço de Souza⁶
Osnan Lennon Lameira Silva⁷

Área Temática 3: Engenharia de Alimentos, Tecnologias Agroalimentares e Sistemas Agroindustriais
Modalidade: Resumo expandido

1. Introdução

Nos últimos anos, observou-se um aumento significativo de refeições preparadas em restaurantes populares, devido a mudanças relevantes desencadeadas por fatores como urbanização, industrialização, profissionalização das mulheres e redução do tempo de preparo, entre outros. Destacam-se ainda as diferenças associativas e culturais, mudanças no modelo familiar e o aumento dos custos com empregadas domésticas (Souza, Azevedo e Seabra, 2018).

Não obstante, as mudanças nos comportamentos sociais são acompanhadas de fatores negativos. De acordo com Medeiros *et al.* (2010), as taxas de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) são propagadas por más condições de higiene durante a manipulação, armazenamento e conservação dos alimentos, além de falhas na estrutura física dos estabelecimentos. Ademais, segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), a cada ano,

¹ Universidade Federal Rural da Amazônia; pasnmed@gmail.com

² Universidade Federal Rural da Amazônia; tfarias0021@gmail.com

³ Universidade Federal Rural da Amazônia; Lopessuellen307@gmail.com

⁴ Universidade Federal Rural da Amazônia; thaissilveirafferreira18@gmail.com

⁵ Docente do Instituto da Saúde e Produção Animal, Universidade Federal Rural da Amazônia; priscilla.andrade@ufra.edu.br

⁶ Docente do Instituto Socioambiental e dos Recursos Hídricos, Universidade Federal Rural da Amazônia; ligiana.souza@ufra.edu.br

⁷ Docente do Instituto da Saúde e Produção Animal, Universidade Federal Rural da Amazônia; osnan.silva@ufra.edu.br

cerca de dois milhões de pessoas morrem de diarreia em decorrência da ingestão de alimentos contaminados fora do ambiente doméstico (Vidal et al., 2022).

Desse modo, todo estabelecimento que produz alimentos deve obedecer às exigências e padrões previstos na legislação, estabelecidos pelas Boas Práticas de Fabricação (BPF). No Brasil, as BPF são obrigatórias para todos os serviços de alimentação e estão pautadas nas Portarias MS nº 1.48/1993 e SVS/MS nº 326/1997, na Portaria CVS nº 5/2013 e nas Resoluções da Diretoria Colegiada RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 (Devides et al., 2014).

Com base nessas informações, torna-se importante a realização do presente estudo de caso, cujo objetivo foi analisar as condições higiênico-sanitárias a partir da utilização de um checklist, desenvolvido com base na legislação vigente sobre BPFs, em um restaurante localizado em Belém-PA.

2. Metodologia

O presente estudo foi realizado em março de 2025, em um restaurante localizado no Conjunto Maguari, na cidade de Belém do Pará. A pesquisa foi desenvolvida a partir da aplicabilidade de um checklist baseado nas RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004, ambas da ANVISA.

Durante a visita técnica, avaliaram-se onze itens: I) Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; II) Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; III) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; IV) Abastecimento de água; V) Manejo de resíduos; VI) Manipuladores; VII) Matérias-primas, ingredientes e embalagens; VIII) Preparação do alimento; IX) Armazenamento e transporte do alimento; X) Exposição ao consumo do alimento preparado; e XI) Documentação, registro e responsabilidade.

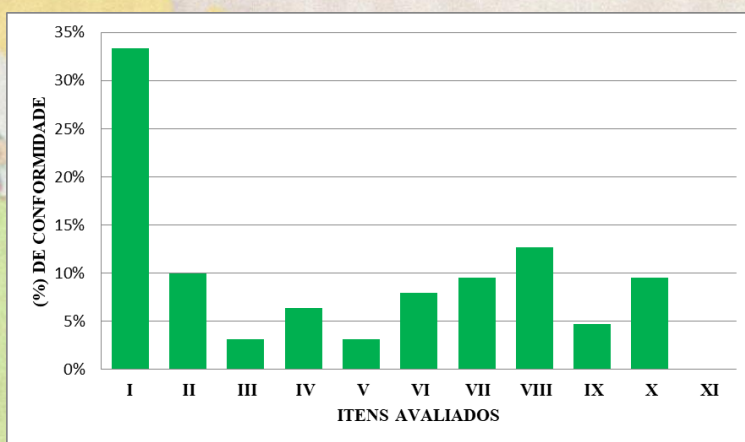
Após a realização da verificação in loco, os dados foram tabulados em planilhas no Excel e avaliados os percentuais (%) de conformidade por categoria. Além disso, a partir da somatória geral de todas as conformidades, o estabelecimento pôde receber uma classificação geral, podendo ser uma das seguintes: Grupo 1 = Baixo risco para a produção de alimentos, quando os níveis de conformidade são superiores a 75%; Grupo 2 = Médio risco para a produção de alimentos, quando os níveis variam de 51% a 75% de conformidade; e Grupo 3 =

Alto risco para a produção de alimentos, quando os níveis de conformidade são iguais ou inferiores a 50%.

Resultados/Discussões

A Figura 1 apresenta os (%) de conformidades encontradas ao se avaliar individualmente cada um dos onze itens do restaurante popular em Belém-PA.

Figura 1. Níveis de conformidade das condições higiênico-sanitárias, avaliados individualmente por item no restaurante popular em Belém-PA.



Fonte: Os autores, 2025.

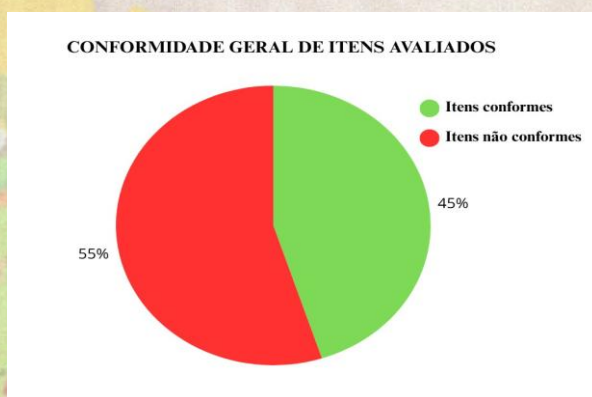
Ao analisar a Figura 1, que detalha os onze itens das condições higiênico-sanitárias do restaurante popular em Belém-PA, observou-se que o item I (“Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios”) apresentou a maior conformidade (33%), destacando-se como principais problemas o piso irregular e a presença de animais domésticos. Outros itens com baixa conformidade incluem o item II (10%), marcado pelo uso inadequado de utensílios de madeira e pela ausência de registros operacionais, e o item III (3%), que, embora conte com empresa de controle de pragas, realiza o serviço com pouca frequência.

Em relação ao abastecimento de água (item IV, 6%), identificou-se o uso de poço artesiano sem verificação da potabilidade. O manejo de resíduos (item V, 3%) mostrou-se deficiente, com coletores inadequados e necessidade de contato manual. Já os manipuladores (item VI, 8%) carecem de controle de saúde, uniformes adequados e capacitação contínua em boas práticas. Situação semelhante foi observada no item VII (9%), que apresentou falhas no controle de temperatura e no armazenamento de ingredientes, o que pode favorecer a proliferação de doenças veiculadas por alimentos.

Outros itens também apresentaram baixos índices de conformidade: item VIII (13%), pela ausência de registro de validade das matérias-primas; itens IX (5%) e X (10%), pela falta de controle de temperatura no transporte e na distribuição de alimentos. O item XI foi o mais crítico, com 0% de conformidade, evidenciando a inexistência de manual de boas práticas, de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e de responsável técnico.

A figura 2, apresenta o nível de conformidades geral do estabelecimento analisado.

Figura 2. Classificação de Conformidade Geral de itens avaliados.



Fonte: Os autores, 2025.

Com base na análise da Figura 2, foi possível observar que o estabelecimento analisado apresentou 45% de conformidades, sendo enquadrado no grupo 3, de alto risco para a produção de alimentos. Resultado diferente do encontrado por Botelho (2024), ao avaliar as condições higiênico-sanitárias do restaurante popular da cidade de São Bento - MA, o qual obteve 68,29% no nível geral de conformidade, estando classificado no grupo 2, de médio risco para a produção de alimentos. Em ambas as situações, existem problemas que demandam soluções imediatas para a implementação integral das boas práticas de fabricação e a redução dos riscos à saúde do consumidor.

3. Considerações Finais ou Conclusão

O restaurante popular em Belém-PA apresentou um quadro preocupante, com apenas 45% de conformidade nas condições higiênico-sanitárias, sendo classificado como de alto risco. Os principais problemas envolvem infraestrutura precária, falhas no controle de pragas, no manejo de resíduos, na capacitação dos manipuladores e a inexistência de documentos de qualidade. Esses resultados indicam a necessidade urgente de intervenções corretivas, sendo o

investimento na adequação às normas sanitárias essenciais para garantir a segurança dos alimentos da população atendida.

4. Referências Bibliográficas

BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Diário Oficial da União, 2004.

BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. RDC nº275, de 21 de outubro de 2002, 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 União**, 2002.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretária de Estado de Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o Regulamento Técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. **Diário Oficial da União**, 2013.

BOTELHO, G. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias do restaurante popular da cidade de São Bento – MA.** (Trabalho de conclusão de curso), Universidade Estadual do Maranhão, 2024.

CARDOZO, E. G. S. *et al.* **Tempo e temperatura na conservação de alimentos em restaurantes comerciais.** X Simpósio de Alimentos, Refinarias de Alimentos e Indústrias Sustentáveis, v. 10, 2018. Disponível em:<c-69_250401_150140.pdf>. Acesso em 30 de Março de 2025.

DEVIDES, G. G. G. *et al.* Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação.

Brazilian Journal of Food Technology, Campinas, v. 17, n. 2, p. 166-176, abr./Jun. 2014. Disponível em:<download (42)_250331_204529 (1).pdf>. Acesso em 30 de Março de 2025.

MEDEIROS, L. *et al.* Qualidade higiênico-sanitária dos restaurantes cadastrados na Vigilância Sanitária de Santa Maria, RS, Brasil, no período de 2006 a 2010. **Ciência Rural**, Santa Maria, v.43, n.1, p.81-86, jan, 2013. Disponível em:<download (41)_250330_203232.pdf>. Acesso em 29 de Março de 2025.

OSAILI, T. M. *et al.* Food safety knowledge among food workers in restaurants in Jordan. **Food Control**. v. 31, Issue 1, Pages 145-150, 25 September 2012. Disponível em:<Food safety knowledge among food workers in restaurants in Jordan - ScienceDirect>. Acesso em 29 de Março de 2025.

SOUZA, C. V. S. *et al.* Food safety in Brazilian popular public restaurants: Food handlers' Knowledge and practices. **Journal of Food Safety**. 2018 Oct; 38 (5):e12512. doi: 10.1111/jfs.12512. Disponível em:<Journal of Food Safety - 2018 - Souza - Food safety in Brazilian popular public restaurants Food handlers knowledge and.pdf>. Acesso em 29 de março de 2025.

VIDAL, B. T. O. *et al.* A importância das boas práticas na prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAS) em unidades de alimentação e nutrição (UAN). **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 8, n. 5, p. 39320-39333, Maio de 2022. Disponível em:<48344-121332-1-PB_250331_194808.pdf>. Acesso em 30 de Março de 2025.