

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E TREINAMENTO DE MANIPULADORES DE UM RESTAURANTE DA CIDADE DE BACABAL-MA

<sup>1</sup>Francinádia Pereira Santos; <sup>2</sup>Lívia Xerez Pinho

## Resumo

O presente estudo objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias de um restaurante em Bacabal - MA e realizar treinamentos sobre higiene, saúde e Boas Práticas de Fabricação (BPF) para os manipuladores de alimentos, conforme as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA. A pesquisa utilizou uma lista de verificação contendo 81 questões distribuídas em 12 categorias: Manipuladores (n=11); Recepção e controle do alimento recebido (n=6); Armazenamento de produtos (n=5); Pré-preparo e Preparo dos alimentos (n=17); Distribuição de alimentos preparados (n=4); Copa (n=1); Armazenamento de alimentos (n=2); Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios (n=8); Manejo de resíduos (n=5); Controle integrado de vetores e pragas urbanas (n=3); Qualidade sanitária das edificações e das instalações (n=17); Vestiários e instalações sanitárias (n=2). O restaurante apresentou um índice de conformidade com as BPFs de 69,86%, sendo classificado no Grupo II (regular). Esse resultado revelou que as práticas do estabelecimento são insuficientes para garantir a segurança alimentar. Dessa forma, recomenda-se a implementação rigorosa das BPFs, a contratação de um responsável técnico, a capacitação contínua dos manipuladores e a intensificação das fiscalizações pelos órgãos competentes do município, visando garantir a oferta de alimentos seguros e de qualidade aos consumidores.

**Palavras-chave:** Boas Práticas de Fabricação; Manipuladores de Alimentos; Serviços de Alimentação.

<sup>1</sup> Francinádia Pereira Santos, Graduada do Curso de Tecnologia em Alimentos do IFMA do Campus Bacabal; E-mail: francinadiasantos938@gmail.com

<sup>2</sup> Dr<sup>a</sup> Lívia Xerez Pinho, Prof<sup>a</sup> de Engenharia de Alimentos do Instituto Federal do Maranhão; E-mail: livia.pinho@ifma.edu.br

## **Introdução**

Realizar refeições fora de casa tem se tornado um hábito cada vez mais frequente, isso se dá devido à grande correria no dia a dia das pessoas que, em busca de praticidade, economia de tempo e dinheiro, optam por comprar refeições prontas (CORREA et al., 2021). No entanto, devido à expansão desse hábito alimentar tem-se notado a grande preocupação dos consumidores em relação às condições higiênico-sanitárias e do aumento significativo da ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's).

Algumas práticas durante o preparo de alimentos apresentam riscos para a saúde dos consumidores, como a ocorrência das DTA's, que são causadas por microrganismos prejudiciais à saúde, decorrentes da ingestão de alimentos ou de água contaminada. Dentre essas práticas estão, a higienização incorreta das mãos dos manipuladores, o armazenamento, a exposição e o manejo inadequado das matérias-primas e de alimentos prontos para venda (BERTO; SANTANA, 2021).

Dessa forma, para garantir que intoxicações e surtos causados por doenças alimentares não ocorram em serviços de alimentação, é necessário seguir rigorosamente a Resolução da Diretoria Colegiada — RDC nº 216/2004 que tange as boas práticas em serviços de alimentação para garantia das condições higiênico-sanitárias nos estabelecimentos.

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) fazem parte de um conjunto de medidas e regras que devem ser tomadas durante a preparação dos alimentos, a fim de evitar as doenças alimentares decorrentes de contaminação não só de origem biológica, mas também física e química, garantindo assim, um maior controle de qualidade e segurança aos consumidores (FERREIRA; LIMA; AGUIAR, 2020).

Uma das ferramentas de extrema importância para a verificação das condições higiênico-sanitárias em restaurantes e posteriores aplicações de BPF é a utilização da lista de verificação baseada nas RDCs nº 216/2004 e a nº 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Visto que, através destas ferramentas podem-se verificar os quesitos que atendem os itens de avaliação e os que não atendem, possibilitando também identificar a partir dos dados coletados os principais pontos onde se encontram as inconformidades, para que sejam tomadas as medidas necessárias (MAIA; MAIA, 2017; SOUZA et al., 2020).

Dentre as maneiras de corrigir as possíveis inconformidades e ensinar a forma correta de manusear e preparar os alimentos com segurança existem os programas de

qualidade para capacitação dos manipuladores, incluindo os treinamentos que visam ensinar as boas práticas durante a manipulação de alimentos. Esses programas garantem uma maior segurança dos alimentos, aumento de produtividade e ainda reduzem custos de produção (PANDOLFI; MOREIRA; TEIXEIRA, 2020; BEZERRA et al., 2021).

Com base no exposto, o objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de um restaurante localizado na cidade de Bacabal-MA e realizar um treinamento referente à higiene, saúde e BPF para os manipuladores de alimentos.

### **Metodologia**

Esse trabalho trata-se do recorte de um programa nacional do Instituto Federal chamado IF mais empreendedor, voltado para Micro ou Pequenos Empreendedores (MPE) ou Microempreendedores Individuais (MEI) que sofreram impacto negativo durante o período pandêmico da COVID-19. A pesquisa realizada foi de caráter descritivo, quantitativo e qualitativo sobre os aspectos higiênico-sanitários de um restaurante localizado na cidade de Bacabal-MA, que serve pratos à la carte, hambúrgueres e pizzas, o estabelecimento funciona de terça-feira a domingo das 18h00 às 23h00. Para avaliar as condições higiênico-sanitárias foi utilizada uma lista de verificação (Tabela 1) baseada nas Resoluções da Diretoria Colegiada — RDC n° 216/2004 e n° 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

**Tabela 1** - Lista de verificação e número de questões equivalente a cada categoria.

<b>Itens Avaliados</b>	<b>Número de itens</b>
1- Manipuladores	11
2- Recepção e controle do alimento recebido	6
3- Armazenamento de produtos	5
4- Pré-preparo e Preparo dos alimentos	17
5- Distribuição de alimentos preparados	4
6- Copa	1
7- Armazenamento de alimentos	2
8- Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios	8
9- Manejo de resíduos	5
10- Controle integrado de vetores e pragas urbanas	3
11- Qualidade sanitária das edificações e das instalações	17
12- Vestiários e instalações sanitárias	2

**Fonte:** Autoria própria (2022).

O preenchimento da lista ocorreu no próprio restaurante, por meio da observação direta e de questionamentos à proprietária do estabelecimento. As respostas para o preenchimento foram avaliadas em “Sim” (atendem os requisitos de avaliação), “Não” (não atendem aos requisitos de avaliação) e “Não se aplica” (quando não se aplicava ao estabelecimento inspecionado).

Os dados obtidos foram tabulados em planilhas do Excel e a classificação dos resultados foi baseada RDC nº 275/2002, onde se determinou que se o estabelecimento apresentasse um percentual entre 76 a 100% de conformidade, o mesmo se adequava ao Grupo I (Bom); de 51 a 75% de conformidade, Grupo II (Regular); e os que apresentassem resultados menores que 50% de adequação pertenceriam ao Grupo III (deficiente).

Cada item da lista de verificação foi somado para compor o quantitativo de pontos positivos e negativos. Para a contagem dos pontos foram atribuídos a cada resposta “Sim” o valor de 1 ponto, enquanto as respostas “Não” receberam nota zero. Já para a avaliação global do estabelecimento as respostas que não se aplicavam (NA) foram diminuídas do total de itens, não sendo dessa maneira computadas na soma final.

Para classificar o estabelecimento quanto ao atendimento às Boas Práticas de Fabricação (BPF), considerou-se a soma total dos pontos, referentes às respostas “Sim”, utilizando-se a seguinte equação:

$$\text{Atendimento \%} = \frac{\text{Total de SIM}}{\text{Total de itens} - \text{itens NA}} \times 100$$

(Equação 01)

Após o diagnóstico das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, realizou-se um momento com a proprietária do restaurante e com os manipuladores de alimentos, onde houve a ministração de um treinamento para o aperfeiçoamento e o melhoramento da qualidade do estabelecimento, englobando também, questões sobre a conscientização e a responsabilidade dos manipuladores.

Para o desenvolvimento do treinamento, foi realizada uma revisão bibliográfica em livros, artigos, dissertações de mestrados e cartilhas baseados na RDC 216/2004, sobre as boas práticas de fabricação e os temas que seriam abordados durante o treinamento. Em seguida foram elaborados materiais didáticos para a apresentação, como slides, vídeos e uma avaliação que foi aplicada ao final da capacitação.

O treinamento realizado em duas sessões de 40 minutos cada, de maneira remota devido às restrições da pandemia de COVID-19, foi essencial para capacitar os participantes em Boas Práticas de Fabricação de alimentos. Dividido em oito tópicos

estruturados, o programa abordou desde a importância fundamental das BPF até aspectos práticos como higiene pessoal dos manipuladores, armazenamento adequado de alimentos, preparação segura, higienização de instalações e controle de pragas.

Cada tópico foi meticulosamente desenvolvido para garantir não apenas a compreensão teórica dos conceitos, mas também a aplicação prática nas rotinas diárias dos participantes. A ênfase na prevenção de contaminações, seja por meio da manipulação correta dos alimentos ou da manutenção adequada das instalações e equipamentos, foi um ponto central do treinamento.

Além disso, o programa destacou a importância dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) como ferramenta essencial para garantir a padronização, organização e eficiência nos processos de produção de alimentos. Isso não apenas melhora a qualidade dos produtos finais, mas também assegura a segurança dos consumidores.

### **Resultados e Discussões**

De acordo com a RDC nº 275 de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), observou-se que o estabelecimento avaliado apresentou um percentual de atendimento às BPFs de 69,86%, classificando-se ao Grupo II (regular). Este resultado foi semelhante ao descrito por Souza et al. (2021) ao verificarem o perfil higiênico-sanitário de um restaurante comercial no interior baiano, em que o percentual de adequação de todos os itens avaliados foi de 56,5% se enquadrando ao Grupo II (regular).

Com base nos resultados obtidos através da lista de verificação, foi possível observar que a maioria dos itens não atendeu ou atenderam parcialmente as boas práticas de fabricação, como demonstrado na Tabela 2.

Apenas quatro dos itens listados concordavam com as BPFs, são eles: pré-preparo e preparo dos alimentos, higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manejo de resíduos e qualidade sanitária das edificações e das instalações.

O relatório apresentou uma análise detalhada das práticas de segurança e higiene alimentar em um restaurante, abordando múltiplos aspectos que impactam diretamente na qualidade e segurança dos alimentos oferecidos aos consumidores. Cada item avaliado revelou pontos fortes e áreas de preocupação, oferecendo um panorama completo das condições operacionais do estabelecimento.

**Tabela 2** - Classificação e percentual de atendimento dos itens avaliados, segundo a lista de verificação (checklist).

<b>Itens de Avaliação</b>	<b>Número de Itens</b>	<b>% de Atendimento</b>	<b>Bom</b>	<b>Regular</b>	<b>Ruim</b>
1- Manipuladores	11	72,7		X	
2- Recepção e Controle do Alimento Recebido	6	50			X
3- Armazenamento de Produto	5	60		X	
4- Pré-preparo e preparo dos alimentos	17	76,4	X		
5- Distribuição de Alimentos Preparados	4	0,0			X
6- Copa	1	0,0			X
7- Armazenamento de Alimentos	2	0,0			X
8- Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	8	87,5	X		
9- Manejo de Resíduos	5	80	X		
10- Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas	3	50			X
11- Qualidade Sanitária das Edificações e das Instalações	17	81,2	X		
12- Vestiários e Instalações Sanitárias	2	0,0			X

\*Bom: 76—100%; Regular: 51—75%; Ruim: ≤50

**Fonte:** Autoria própria (2022).

Inicialmente, foi evidenciada a importância dos manipuladores de alimentos, cuja conformidade de 72,7% destacou problemas significativos relacionados ao uso inadequado de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). A não conformidade com normas básicas de higiene, como o uso de uniformes claros e a proteção adequada de

cabelos e unhas, pode comprometer não apenas a segurança dos manipuladores, mas também a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

No que diz respeito à recepção e controle de alimentos recebidos, o baixo percentual de 50% revelou falhas na adequação do armazenamento e na organização dos produtos, contrariando diretrizes da ANVISA. A falta de estrutura adequada, como prateleiras e estrados de madeira de difícil higienização, demonstra um risco potencial de contaminação por fungos e bactérias, afetando diretamente a segurança alimentar.

No armazenamento de produtos, o relatório destacou uma conformidade de 60%, apontando excesso de produtos e falta de etiquetagem com identificação e data de validade. Além disso, a inadequação das temperaturas nos refrigeradores e freezers representa um risco significativo de proliferação de agentes patogênicos, podendo causar Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).

O pré-preparo e preparo dos alimentos, com 76,4% de conformidade, mostra uma prática aceitável na prevenção de contaminação cruzada, mas revela falhas na lavagem correta dos alimentos, controle inadequado de tempo e temperatura durante a cocção, além de problemas no acondicionamento e identificação de produtos fracionados.

A avaliação da copa e do armazenamento de alimentos apresenta uma preocupante não conformidade de 0%. A exposição inadequada de utensílios e a superlotação de produtos nos freezers são exemplos claros de práticas que não atendem aos padrões mínimos de higiene e segurança.

Por outro lado, a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios obteve um bom índice de 87,5% de conformidade, demonstrando práticas eficazes na manutenção da limpeza. Contudo, a falta de registros formais e treinamentos regulares compromete a sustentabilidade dessas boas práticas ao longo do tempo.

O manejo de resíduos apresentou um bom percentual de adequação, exceto pelo uso de lixeiras basculantes, que não cumprem as normas de segurança alimentar ao não proporcionar proteção contra contaminação cruzada.

O controle integrado de vetores e pragas urbanas revelou uma não conformidade de 50%, destacando deficiências na adoção de medidas preventivas adequadas e na falta de registros formais sobre o serviço realizado, o que pode comprometer a saúde e segurança dos alimentos.

A qualidade sanitária das edificações e instalações, com 81,2% de conformidade, reflete uma estrutura física adequada, porém há falhas na proteção de lâmpadas e na disponibilidade de lavatórios exclusivos para a higienização correta dos manipuladores.

Finalmente, o relatório aponta uma completa inadequação no item relacionado a vestiários e instalações sanitárias, com 100% de não conformidade. A falta de vestiários exclusivos, produtos de higiene inadequados e a ausência de orientações visuais sobre a correta lavagem das mãos evidenciam sérios problemas de infraestrutura e gestão de pessoal.

Em síntese, o relatório destacou a necessidade urgente de implementação de medidas corretivas para garantir a conformidade com as normas de segurança alimentar. A capacitação contínua dos manipuladores, o monitoramento rigoroso das práticas de higiene, a melhoria na infraestrutura e o cumprimento das regulamentações sanitárias são fundamentais para assegurar a saúde pública e a confiança dos consumidores no estabelecimento.

Após uma avaliação que revelou várias não conformidades com as Boas Práticas de Fabricação (BPFs), foi realizado um treinamento abrangendo a empresária e os sete funcionários do restaurante. O treinamento focou na conscientização sobre a importância das BPFs para garantir a segurança dos alimentos. O conteúdo foi adaptado para diferentes níveis de escolaridade e foi bem recebido pelos participantes.

A capacitação mostrou-se eficaz, pois aumentou significativamente o conhecimento dos manipuladores sobre as práticas adequadas. Após o treinamento, houve espaço para esclarecimento de dúvidas e compartilhamento de experiências entre a empresária e os funcionários, abordando desafios diários como falta de materiais e conscientização dos colaboradores.

Para verificar o impacto do treinamento, foi aplicada uma avaliação com sete perguntas sobre BPFs. Dos seis participantes, três alcançaram 100% de acertos, dois obtiveram 85,71%, e um acertou 71,42% das questões. Esses resultados serviram como feedback positivo do treinamento e refletiram o nível de conhecimento adquirido pelos participantes.

A experiência destacou a importância contínua de capacitações para garantir a adesão e execução corretas das Boas Práticas de Fabricação pelos manipuladores. Isso é crucial para assegurar a qualidade e segurança dos alimentos oferecidos aos consumidores, conforme destacado por estudos anteriores (Bastos et al., 2018).

## **Conclusão**

De acordo com a lista de verificação aplicada, a classificação do restaurante foi insatisfatória para a produção de um alimento seguro. Logo, os itens de distribuição de alimentos preparados, copa, armazenamento de alimentos, vestiários e instalações

sanitárias se encontravam em desacordo com a legislação e necessitavam de melhorias. Ademais, os manipuladores não possuíam treinamento em boas práticas e o estabelecimento não contava com um sistema para o controle de qualidade.

Portanto, se faz necessário a implementação das boas práticas de fabricação, a contratação de um responsável técnico, a capacitação técnica contínua para os manipuladores e fiscalizações mais frequentes por parte dos órgãos regulamentadores do município, a fim de oferecer alimentos com maior qualidade e segurança aos consumidores.

A avaliação realizada ao final do treinamento não apenas verificou o nível de conhecimento adquirido pelos participantes, mas também reforçou o compromisso com a conformidade regulatória e a responsabilidade na produção de alimentos seguros e de alta qualidade. Em suma, o treinamento não foi apenas uma oportunidade de aprendizado teórico, mas também uma preparação prática e necessária para garantir que os participantes possam aplicar as boas práticas aprendidas no ambiente de trabalho, contribuindo assim para a segurança alimentar e o bem-estar dos consumidores.

## **Referências**

- BASTOS, L. I. A. C. et al. Avaliação do Conhecimento em Boas Práticas de Fabricação de Manipuladores de Unidades de Alimentação e Nutrição Off Shore. **Hig. aliment**, p. 24-29, 2018.
- BERTO, S. D. L. S. Percepções de Graduandos do Curso de Nutrição Sobre Segurança Alimentar: Elaboração de Atividades de Ensino Sobre Produção de Alimentos Seguros. Dissertação (Instituto Oswaldo Cruz - Programa de Pós-Graduação em Ensino em Biociências e Saúde, RJ, p. 134, 2021.
- Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução no 275, de 22 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União. 21 out 2002. p. 1-18.
- CORREA, C. B. F. et al. Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias de uma Unidade de Alimentação e Nutrição: Um estudo de Intervenção. *Displunarum Scientia- Ciências da Saúde*, v. 22, n.1, p. 153-164, 2021.
- FERREIRA, C. A.; LIMA, V. S. de; AGUIAR, L. P. Condições Higiênicos Sanitárias dos Serviços de Alimentação no Brasil: Uma Revisão Integrativa. *Research, Society and Development*, [S. l.], v. 9, n. 10, p. e499108156, 2020.
- MAIA, M. D. O.; MAIA, M. D. O. Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias de uma Lanchonete no Município de Limoeiro do Norte-Ce. *Revista Intertox de Toxicologia, Risco Ambiental e Sociedade*, v. 10, n. 1, p. 45-56, 2017.

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. Diário Oficial da União. 13 set 2004. p. 1-12.

PANDOLFI, I. A.; MOREIRA, L. Q.; TEIXEIRA, E. M. B. Segurança Alimentar e Serviços de Alimentação-Revisão de Literatura. **Brazilian Journal Of Development**, [S.L.], v. 6, n. 7, p. 42237-42246, 2020.