

# Comparação entre os resultados encontrados em duas auditorias realizadas em um serviço de alimentação

## Comparison between the results found in two audits carried out in a food service Comparación entre los resultados encontrados en dos auditorías realizadas en un servicio de alimentación

Silvia de Fátima Barreto Nogueira\*

**RESUMO:** Hoje em dia uma parcela da população executa suas atividades fora de casa, incluindo-se neste universo frequentadores de Instituições de Ensino Superior (IES), e cabe aos responsáveis pelos restaurantes dessas instituições atender a legislação sanitária em vigor de modo a preservar e/ou promover a saúde dos indivíduos. Este estudo teve como objetivo comparar os resultados entre duas auditorias realizadas em um serviço de alimentação, inserido em uma praça de alimentação de uma IES na zona oeste do município de São Paulo. Como metodologia, adotou-se a observação direta, com aplicação do *check list* proposto pela RDC 275, em duas visitas realizadas com o intervalo de um ano (2009 e 2010). Neste estudo, foram apresentados os itens referentes, desde o recebimento até a distribuição dos produtos alimentícios. Foram encontradas não conformidades nas etapas de recebimento, armazenamento e pré preparo dos alimentos, bem como deficiência na coleta e guarda de amostras das refeições, sendo os pontos mais relevantes: a não identificação de produtos armazenados, o descongelamento de carnes de modo indevido, e a exposição de alimentos perecíveis por mais de 30 minutos a temperatura ambiente. A comparação dos resultados entre as auditorias não demonstrou mudança significativa nos procedimentos adotados de um ano para o outro, devendo ocorrer orientação dos funcionários do restaurante pelo profissional responsável.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentação. Auditoria Administrativa. Refeições Prontas.

**ABSTRACT:** Nowadays, part of the population does its activities outside home, including university students in this universe. It is up to the persons in charge of the university restaurants to meet the sanitary legislation in force in order to preserve and/or promote the health of people. This study aimed at comparing the results between two audits carried out in a food service at a food court of a university located in the west region of the municipality of São Paulo. As a methodology, one adopted a direct observation by applying the checklist proposed by RDC 275 in two visits paid in the interval of 01 year (2009 and 2010). The items ranging from the receiving to the distribution of food products were presented in this study. The food receiving, storage and pre-preparation steps were found to be non-compliant and the collection and keeping of the meal samples were deficient. The most relevant points were the unidentifiable stored products, the undue unfrozen meats, and the perishable food exposition over 30 minutes at room temperature. The comparison of the results between the audits didn't show a significant change in the procedures adopted year on year, and the person in charge of the restaurant must provide guidelines for their employees.

**KEYWORDS:** Feeding. Managemnet Audit. Food Services.

**RESUMEN:** Hoy en día una porción de la población ejecuta sus actividades fuera de casa, incluyéndose en este universo frecuentadores de Instituciones de Enseñanza Superior (IES), y corresponde a los responsables por los restaurantes de estas instituciones atender la legislación sanitaria en vigor de modo en preservar y/o promover la salud de los individuos. Este estudio tuvo como objetivo comparar los resultados entre dos auditorías realizadas en un servicio de alimentación, insertado en un patio de alimentación de una IES en la zona oeste del municipio de São Paulo. Como metodología se adoptó la observación directa con aplicación del *check list* propuesto por RDC 275 en dos visitas realizadas con el intervalo de un año (2009 y 2010). En este estudio fueron presentados los items referentes desde el recibimiento hasta la distribución de los productos alimenticios. Fueron encontradas no conformidades en las etapas de recibimiento, almacenamiento y previo preparo de los alimentos, como también deficiencia en la recolección y almacenaje de muestras de las comidas, siendo los puntos más relevantes la no-identificación de productos almacenados, el descongelamiento de carnes de modo indebido, exposición de alimentos perecibles por más de 30 minutos a temperatura ambiente. La comparación de los resultados entre las auditorias no demostró cambio significativo en los procedimientos adoptados de un año a otro, debiendo ocurrir orientación de los empleados del restaurante por el profesional responsable.

**PALABRAS-LLAVE:** Alimentación. Auditoria Administrativa. Servicios de Alimentación.

\* Nutricionista. Mestre em Administração de Empresas. Professora das disciplinas de Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição e Estágio Supervisionado em Alimentação Institucional. Consultora da Sunrise Consultoria. E-mail: sfbnogueira@gmail.com

## Introdução

Atualmente, uma parcela da população realiza suas refeições fora de casa, sendo que o grupo estudantil muitas vezes também se utiliza de locais para refeição nas próprias Instituições de Ensino Superior (IES), pois, a partir desse local, se deslocam para o trabalho ou estágio, e, em outras ocasiões, por motivos diversos, permanece em períodos extra-aulas nas próprias instituições e nessas realizam suas refeições. Não se deve esquecer que os próprios funcionários das IES permanecem no local e ali realizam suas refeições. Esses fatos podem contribuir para que seja pronunciada a preocupação com a saúde desses consumidores, no que tange a problemas decorrentes da ingestão de alimentos contaminados<sup>1</sup>.

De acordo com a FAO, as doenças de origem alimentar são um problema de saúde no mundo contemporâneo<sup>2</sup> e deve-se atentar para que só o acompanhamento das contagens microbiológicas dos alimentos não é suficiente para o controle, devendo ser implantadas medidas preventivas que incluam o cumprimento das Boas Práticas de Produção<sup>1</sup>. O local de produção pode ser um agravante das condições de controle higiênico-sanitário nos estabelecimentos que manipulam alimentos.

Para auxiliar os profissionais na avaliação das condições dos estabelecimentos que oferecem alimentação, contamos, hoje, com o *check list* proposto pela RDC 275<sup>3</sup>. Essa ferramenta permite que sejam avaliadas desde as condições de estrutura, até a manipulação e distribuição dos alimentos, de modo que se possa executar um diagnóstico das condições dos locais e, a partir disso, adotar medidas corretivas que solucionem, ou ao menos minimizem, as não conformidades encontradas.

Não se pode também esquecer da RDC 216<sup>4</sup>, que dispõe sobre o regulamento Técnico de Boas Práticas de Produção e Fabricação para Serviços de Alimentação e estabelece requisitos mínimos sobre vários itens (desde as instalações, passando por Controle Integrado de Pragas, até a documentação e registro de informações), sendo aplicada em cantinas, cozinhas industriais e institucionais, padarias e lanchonetes, entre outros tipos de estabelecimentos.

De posse dessas resoluções, é possível aos responsáveis organizar e nortear suas ações, para que seja viável encaminhar a operação da unidade da melhor forma. Alguns estabelecimentos fazem uso do trabalho de um consultor para auxiliar na aplicação do *check list*, chegar a um diagnóstico e propor soluções que se apliquem à unidade em questão. Segundo Germano, Germano<sup>5</sup>, "Todo profissional de nível superior que domine as técnicas fundamentais sobre higiene e vigilância sanitária de alimentos está apto a desempenhar tal função".

De acordo com esses autores, o consultor pode ter certa influência sobre o grupo, porém não tem poder para alterar situações. Seu trabalho visa a esclarecer e orientar, sugerir alternativas, mas cabe aos gerentes e proprietários implementarem as sugestões.

Assim, este artigo teve como objetivo comparar os resultados entre duas auditorias realizadas em um serviço de alimentação, inserido em uma praça de alimentação de uma IES na zona oeste do município de São Paulo.

## Metodologia

Foram realizadas duas visitas ao restaurante inserido na praça de alimentação de uma Instituição de Ensino Superior, particular, na

zona oeste do município de São Paulo, com intervalo de 1 ano. O estabelecimento oferece um cardápio no serviço "por quilo" e uma variação simplificada desse, em um serviço porcionado. São clientes do estabelecimento os alunos, funcionários e outras pessoas que frequentam a instituição.

Para o trabalho de consultoria, ocorreu a aplicação do *check list* proposto pela RDC 275<sup>3</sup>, por meio de observação direta. Depois de aproximadamente um ano, foi efetuada nova visita usando o mesmo modelo de *check list* anteriormente adotado.

Neste estudo, são apresentados os itens referentes, desde o recebimento até a distribuição dos produtos alimentícios.

Adotou-se como parâmetro para análise das observações a Portaria No. 1210<sup>6</sup> do município de São Paulo e a RDC 216<sup>4</sup>.

A fim de mensurar a temperatura dos alimentos (quando o processo se fazia necessário), usou-se um termômetro digital, tipo espeto, da marca Incoterm, e escala de -50°C a 300°C, sempre com cuidado com sua higienização entre os procedimentos.

## Resultados e discussão

Devemos lembrar que as refeições fora do domicílio dos indivíduos têm se tornado frequentes em nossa sociedade e, portanto, acompanhar os locais que oferecem refeições é um importante fator para auxiliar nas condições de saúde da população de modo geral.

As visitas deste estudo realizaram-se em março de 2009 e março de 2010 e focaram os itens presentes na RDC 275<sup>3</sup>. Vale salientar que as observações visam a evidenciar as não conformidades encontradas.

Na Tabela 1, pode-se perceber que o recebimento acontecia no mesmo local que o preparo, con-

**Tabela 1.** Comparação entre as não conformidades encontradas nas etapas de recebimento e armazenamento de alimentos nas visitas realizadas em 2009 e 2010 em um serviço de alimentação de uma IES no município de São Paulo

Ano	Recebimento	Armazenamento
2009	Mesmo local do preparo	Más condições de higiene, alimentos não identificados na câmara fria
2010	Mesmo local do preparo	Alimentos não identificados na câmara fria e freezer

dição difícil de ser alterada, pela estrutura física da própria unidade. Deve-se salientar que, nessa condição, a alternativa existente é a determinação de horários para o recebimento, de modo que seja minimizado o risco de contaminação dos alimentos, orientação corroborada pela Portaria No. 1210<sup>6</sup>. Quanto ao armazenamento, a não conformidade recorrente foi a não identificação correta dos alimentos no que se refere à data de manuseio e validade dos produtos já manipulados. Sobre a higienização da área, o problema foi resolvido de uma visita para a outra. Quanto ao acondicionamento inadequado dos produtos alimentícios, Gama, et al<sup>7</sup> encontraram situação similar quando da avaliação de Unidades de Alimentação Hospitalares em cidades do Vale do Paraíba, onde o problema era referente à não identificação dos produtos após a troca de embalagens. Segundo a ABERC<sup>8</sup>

(Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas), a identificação dos produtos deve acontecer sempre que forem transferidos das embalagens originais; e, de acordo com a RDC 216<sup>4</sup>, se o alimento não for usado em sua totalidade, deverá ser usada identificação com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura da embalagem original.

Também foram observados problemas no que se referia ao pré-preparo de alimentos, conforme pode ser visualizado na Tabela 2.

Nas duas auditorias, um dos problemas verificado foi referente à manutenção de alimentos perecíveis à temperatura ambiente por mais de 30 minutos, sendo que no ano de 2010 chama a atenção ser um produto já cozido nessa condição. De acordo com a medição de temperatura feita na visita, os alimentos estavam com temperaturas

que variavam entre 26 °C (ervilha) e 57 °C (abóbora). Na unidade em questão, não é rotina o acompanhamento do tempo de exposição dos alimentos à temperatura ambiente, o que pode vir a ser um fator de proliferação dos contaminantes. Segundo alguns autores, como Silva Jr.<sup>9</sup> e Santos Jr.<sup>10</sup>, sabe-se que o acompanhamento de tempo e temperatura dos alimentos é um fator importante para o manuseio, e esse tópico pode auxiliar no controle da proliferação de microrganismos. Gama, et al<sup>7</sup>, em seu estudo, também, observaram dificuldades nas unidades de alimentação no monitoramento da temperatura dos alimentos.

Também se notou, nos dois anos acompanhados, que a forma de descongelamento dos produtos era indevida, de acordo com a RDC 216<sup>4</sup> e Portaria No. 1210<sup>6</sup>, que indicam o descongelamento de carnes em temperatura inferior a 5 °C ou em forno de micro-ondas. Barbieri, et al<sup>11</sup> encontraram, em algumas vezes na unidade de alimentação estudada, situação semelhante à encontrada no estabelecimento estudado.

A etapa de cocção não apresentou problemas nos dois anos acompanhados no que se refere à temperatura dos alimentos, porém, sobre uso de óleo em 2009 foi observado que o estava mais escuro do que seria usual, o que pode indicar uso excessivo.

Segundo a Portaria No. 1210<sup>6</sup> em seu item 13.4. “Os óleos e gorduras utilizados nas frituras devem ser aquecidos na faixa de 160 °C a 180 °C, com tolerância até 190 °C. Em seu item 13.4.1, “A reutilização do óleo só será permitida quando não apresentar alterações das características sensoriais, cor, aroma e sabor, presença de fumaça em temperatura de fritura, presença de espuma, entre outras”.

**Tabela 2.** Comparação entre as não conformidades em alguns processos de pré-preparo de alimentos nas visitas realizadas em 2009 e 2010 em um serviço de alimentação de uma IES no município de São Paulo

Ano	Pré-preparo de alimentos perecíveis	
2009	Exposição de alimentos por mais de 30 minutos a temperatura ambiente.	Descongelamento de carnes embaladas (frango) em água parada.
2010	Exposição de alimentos cozidos para salada em temperatura ambiente por mais de 30 minutos.	Descongelamento de carnes em temperatura ambiente (linguiça).

Na Tabela 3, é possível averiguar as não conformidades referentes aos equipamentos vistoriados.

Com relação aos equipamentos, verifica-se que o problema de formação de gelo com mais de 1 cm de espessura repetiu-se nos dois anos seguidos, que é uma não conformidade, de acordo com a Portaria No. 1210<sup>6</sup> e que pode interferir na condição do produto armazenado; porém, na medição de temperatura do equipamento efetuada em 2010, observamos a adequação apesar da formação de gelo. Para sanar a questão do gelo presente, o melhor seria o acompanhamento da periodicidade de higienização.

A temperatura da câmara fria (que é única para todos os tipos de alimentos), nas duas observações realizadas, estava em desacordo com a Portaria No. 1210<sup>6</sup> que orienta: "11.6.4. No caso de existir ou haver apenas uma geladeira ou câmara, o equipamento deve estar regulado para o alimento que necessitar temperatura mais baixa".

Silva Jr.<sup>9</sup> e Santos Jr.<sup>10</sup> fazem a mesma orientação.

Sobre a condição de higiene do picador de legumes, foi uma não conformidade observada só em uma das visitas (2010), contudo esse fato pode contribuir para a contaminação cruzada, sendo, portanto, um item que requer atenção. Tanto RDC No. 216<sup>4</sup> quanto Portaria No. 1210<sup>6</sup> orientam sobre a importância de se proceder à higienização adequada do material que entra em contato com os alimentos antes e após o uso, pois podem tornar-se veículos de contaminação.

Com relação guarda de amostras das refeições oferecidas nas duas visitas realizadas, houve não conformidade sobre esse item, visto que não eram coletadas com a frequência orientada pela Portaria No. 1210<sup>6</sup>. Sabe-se que as amostras auxiliam na determinação de falhas de processamento.

A temperatura dos balcões térmicos (tanto o frio quanto o quente) atendia as recomenda-

ções vigentes, e a rotatividade das preparações nesses equipamentos auxiliava a reduzir o risco de possíveis contaminações.

## Conclusão

Com base no exposto, pôde-se observar que algumas das não conformidades apontadas no ano de 2009 repetiram-se em 2010, sendo que várias delas dizem respeito à operação e, portanto, estão relacionadas à orientação aos funcionários por parte do responsável pelo serviço da forma correta de proceder. É importante lembrar que as condições de armazenamento e pré-preparo dos alimentos são importantes para a obtenção de refeições seguras, e, portanto, essas etapas merecem atenção dos profissionais que trabalham na área de alimentação. O mesmo pode ser afirmado sobre a necessidade de se proceder à guarda de amostras, que pode nos orientar na detecção de problemas. Deve-se, também, salientar que o aspecto de temperatura dos equipamentos de armazenamento melhorou de um ano para outro, o que indica correção.

Sugere-se que seja desenvolvido, junto ao responsável pelo estabelecimento, sensibilização em relação à importância das não conformidades encontradas.

**Tabela 3.** Comparação das não conformidades encontradas com relação aos equipamentos nas visitas realizadas em 2009 e 2010 em um serviço de alimentação de uma IES no município de São Paulo

Ano equipamento	Freezer	Câmara fria temperatura	T° freezer	Picador de legumes
2009	Presença de gelo	17,5°C	10°C	—
2010	Presença de gelo	10,5°C	-18°C	Com sujidades

## REFERÊNCIAS

1. Ferreira AA, Jorvino RJ, Santos RA, Silva TRP. Dificuldades de implantação do Sistema de Qualidade em pequenas e médias empresas alimentícias [acessado 10 Jun 2011]. COGNITIVO. 2011;1(1). Disponível em: <http://revista.unilins.edu.br/index.php/cognitio/article/view/24>
2. FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations [cited 2011 Jun 15]. Stratégie de la FAO pour une approche de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments axée sur l. ensemble de la filière alimentaire. 2003. Available from: <http://www.fao.org/DOCREP/MEETING/006/Y8350f.htm>
3. Brasil. Resolução RDC No. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados a estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de Verificação das Boas práticas de Fabricação em estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de alimentos.

4. Brasil. Resolução RDC No. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
  5. Germano PML, Germano MIL. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 3a ed. Barueri (SP): Manole; 2008. 986 p.
  6. São Paulo (Município). Portaria No. 1210/06 SMS. Diário Oficial do Município de São Paulo, 03 de agosto de 2006, p. 9-23. Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas, que estabelece os critérios e parâmetros para produção/fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, distribuição, venda para o consumo final e transporte de alimentos e bebidas.
  7. Gama CA, Silva CJ, Ueno M. Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares em cidades do Vale do Paraíba: avaliação das condições estruturais e higiênico-sanitárias. Higiene Alimentar. 2010 Jan-Fev;25(192/193).
  8. ABERC. Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual de Práticas de elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 8a ed. São Paulo: Paraíso; 2003. 288 p.
  9. Silva Jr. EA. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos. 4a ed. São Paulo: Livraria Varela; 2001.
  10. Santos Jr. CJ. Manual de segurança alimentar. Rio de Janeiro: Editora Rubio; 2008.
  11. Barbieri RR, Esteves AC, Matoso R. Monitoramento da temperatura de preparações quentes e frias de uma unidade de alimentação e nutrição. Higiene Alimentar. 2011 Mar-Abr;194/195.
- 

*Recebido em 28 de fevereiro de 2011*  
*Versão atualizada em 23 de março de 2011*  
*Aprovado em 12 de abril de 2011*