

UNISC- UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL

CURSO DE NUTRIÇÃO

Luana Zuchetto

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS DAS
LANCHERIAS DO CAMPUS DA UNISC EM SANTA CRUZ DO SUL/RS**

Santa Cruz do Sul
2017

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS DAS LANCHERIAS DO CAMPUS DA UNISC EM SANTA CRUZ DO SUL/RS

Luana Zuchetto – Graduanda do Curso de Nutrição, Departamento de Educação Física e Saúde, Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, RS, Brasil.

Isabel Pommerehn Vitiello – Nutricionista Docente do Departamento de Educação Física e Saúde, Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC), Santa Cruz do Sul, RS, Brasil.

Resumo: A pesquisa objetivou identificar se as lancherias localizadas no campus da Universidade de Santa Cruz do Sul - RS apresentam condições higiênicossanitárias que garantam alimentos seguros aos consumidores. Trata-se de um estudo transversal, de caráter observacional descritivo exploratório e de natureza quantitativa realizado em setembro de 2017 cuja amostra foi composta por nove lancherias e nove funcionários, um de cada estabelecimento, localizados no campus Santa Cruz do Sul/RS da Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC. Foi utilizado para coleta de dados um *checklist* adaptado da RDC nº 275/2002, com classificação de 3 grupos, baixo, médio e alto risco de contaminação dos alimentos. Também um questionário elaborado sobre Boas Práticas de Fabricação, no qual foram considerados como conhecedores desta ferramenta os funcionários que pontuaram de 90 a 100% de conformidades. Conforme os percentuais apresentados, 8 lancherias apresentam a classificação de médio risco e 1 de alto risco de acordo com o percentual de itens atendidos. Dos funcionários apenas 1 alcançou os percentuais estabelecidos considerando-o como conhecedor das BPF. Conclui-se que as lancherias localizadas no campus Santa Cruz do Sul/RS da Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC apresentam médio e alto risco de contaminação para os alimentos, representando risco para a saúde dos consumidores, pois estes alimentos são manipulados em estabelecimentos que não possuem qualidade higiênicossanitárias suficientes para garantir a segurança alimentar dos seus usuários. Sendo assim, é necessário que melhorias sejam feitas nos estabelecimentos e que haja conscientização e principalmente formação aos trabalhadores dessa área, visto que muitas das não conformidades encontradas são resultado da falta de informação dos trabalhadores. É preciso que haja um maior envolvimento da Instituição, tanto em ações de fiscalização dos estabelecimentos, quanto no incentivo à formação profissional dos proprietários e manipuladores de alimentos, pois esta poderia disponibilizá-los diversos cursos nas mais variadas áreas da saúde, com o propósito de melhorar a qualidade dos serviços oferecidos e preservar a saúde dos consumidores.

Palavras-Chave: *Lancherias, Boas Práticas, Manipuladores de Alimentos.*

Abstract: The research was aimed to identify if the snack bars located in the Santa Cruz do Sul University – RS campus present hygienic and sanitary conditions to ensure safe food for the consumers. It is about a cross-sectional study, of observational descriptive exploratory character and of quantitative nature held in September 2017 whose sample was composed by nine snack bars and nine employees, one of each establishment, located in the Santa Cruz do Sul/RS campus of the Santa Cruz do Sul University – UNISC. For the collection of data, a checklist was used, adapted from the RDC number 257/2002, with the assortment of 3 groups: low, medium and high risk of food contamination. Also, a questionnaire about Good Manufacturing Practices was elaborated, in which were considered knowledgeable of this tool the employees that scored from 90 to 100% of conformity. In result of the presented percentages, 8 snack bars were classified with medium risk and 1 with high risk, according with the percentage of served items. Of the employees, only 1 reached the percentages established as knowledgeable of the BPF. It is concluded that the snack

bars located in the Santa Cruz do Sul/RS campus of the Santa Cruz do Sul University – UNISC present medium and high risk of food contamination, representing risk for the consumers health, as these foods are manipulated in establishments with not enough hygienic and sanitary qualities to ensure food safety for their users. Therefore, improvements in the establishments are necessary, as well as awareness and training for the workers in the area, as many of the found unconformities are result of the lack of information from the employees. It is necessary a greater involvement of the Institution, both in establishment supervision actions and incentive in the professional training of the owners and food handlers, as it could offer several courses in different areas of health, with the purpose of improving the quality of service offered and preserve the health of the consumers.

Key Words: *Snack Bars, Good Habits, Food Handlers.*

REFERÊNCIAS

ABERC – Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas. [on line]. Disponível em: <<http://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>>. Acesso em 10 out. 2017.

BRASIL. Agência Nacional De Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o 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**, Brasília, 06 de novembro de 2002. Disponível em: <<http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5125403/4132350/ResoluuoRDC27521.10.2002.pdf>>. Acesso em: 11 out. 2017.

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 sob a perspectiva do alimento seguro. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 5, p. 669-680, set./out. 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000500010>. Acesso em 02 nov. 2017.

CINTRA, P.; GÓIS, E.M.; BRUNHARO, M.S.M.; MOREIRA, D.O.S. Boas práticas de manipulação no comércio ambulante de alimentos em campus universitário da Grande Dourados, MS. *Revista Higiene Alimentar*, São Paulo, v.31, n.266/267, p. 27-30, 2017.

DAMASCENO, K.S.F.S.C. et al. Condições higiênico-sanitárias de “self-services” do entorno da UFPE e das saladas cruas por elas servidas. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 16, n. 102/103, p. 74-80, 2002.

FONSECA, M.P.; MANFRIDINI, L.A.; SÃO JOSÉ, J.F.B.; TOMAZINI, A.P.B.; MARTINI, H.S.D.; RIBEIRO, R.C.L.; SANT’ANA, H.M.P. Avaliação das condições físico-funcionais de restaurantes comerciais para implementação das boas práticas. **Revista Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v.21, n.2, p 251-257, abr/jun 2010. Disponível em:<https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/43546666/AVALIAO_DAS_CONDIES_FSIICO-FUNCIONAIS_DE_20160309-7346-ihf4gi.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1511842080&Signature=D3%2FOTBGNQ7ydJTgu9QSOQRGpVmY%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DAvaliacao_Das_Condicoes_Fisico-Funcionai.pdf> Acesso em: 23 nov 2017.

NASCIMENTO, J.C.; QUINTÃO, D.F. Avaliação das condições de ambiência em três cozinhas comunitárias do município de Leopoldina (MG). **Revista Científica da Faminas**, v.8, n.1, jan/abr 2012. Disponível em: <<http://periodicos.faminas.edu.br/index.php/RCFaminas/article/view/286>> Acesso em: 22 nov 2017.

NONATO IL, FONSECA VRS, PAZ JG, NOMELINI QSS, PASCOAL GB, SOUZA DAD. Qualidade higiênico sanitária de pontos de venda e análise microbiológica de alimentos de rua comercializados no campus Umuarama da universidade federal de Uberlândia. **Biosci J**, Uberlândia, v.28, n.6, p.1061-1071, nov/dez 2012. Disponível em: <https://www.researchgate.net/profile/DA_De_Souza/publication/258520185_Sanitary-hygienic_quality_of_sale_points_and_microbiological_analysis_of_street_food_sold_in_the_umuarama_campus_of_the_federal_university_of_uberlandia/links/00b7d52894ae182ca6000>

000/Sanitary-hygienic-quality-of-sale-points-and-microbiological-analysis-of-street-food-sold-in-the-umuarama-campus-of-the-federal-university-of-uberlandia.pdf> Acesso em: 27 nov 2017.

PALÚ, A.P. et al. Avaliação microbiológica de frutas e hortaliças frescas, servidas em restaurantes self-service privados da Universidade Federal do Rio de Janeiro. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 16, n. 100, p. 67-74, 2002.

POERNER, N.; RODRIGUES, E.; PALHANO, A.L.; FIORENTINI, A.M. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em serviços de alimentação. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v.68, n.3, p. 399-405, 2009. Disponível em: <<http://periodicos.ses.sp.bvs.br/pdf/rial/v68n3/v68n3a11.pdf>> Acesso em: 23 nov 2017.

REIS, H.F.; FLÁVIO, E.F.; GUIMARÃES, R.S.P. avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Montes Claros, MG. **Revista Unimontes Científica**, Montes Claros, v.17, n.2, ago/dez 2015. Disponível em: <<http://www.ruc.unimontes.br/index.php/unicientifica/article/view/369/343>> Acesso em: 22 nov 2017.

SOUZA, et al. Avaliação das boas práticas de manipulação em serviços de alimentação e nutrição localizados na cidade de Maceió, AL. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v.31, n.270/271, p. 45-49, jul/ago 2017.