

# CHECK-LIST PARA DIAGNÓSTICO INICIAL DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) EM ESTABELECEMENTOS PRODUTORES DE ALIMENTOS DA CIDADE DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO (SP)

## RESUMO

Os estabelecimentos produtores de alimentos vêm apresentando um crescimento significativo nas últimas décadas, devido à procura por uma refeição mais rápida e prática. Paralelamente a este fato observa-se o aumento de surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) nesse setor, sendo estes responsáveis por aproximadamente 50% das ocorrências de surtos. Para garantir a qualidade dos alimentos e a saúde dos consumidores devem ser adotadas as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Uma das ferramentas utilizadas para se atingir as Boas Práticas, é a ficha de inspeção ou *check-list* para a área de alimentos, que permite levantar itens não conformes e, a partir dos dados coletados, traçar ações corretivas para adequação dos requisitos buscando eliminar ou reduzir riscos físicos, químicos e biológicos, que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor. Considerando os aspectos citados anteriormente, este trabalho teve por objetivo realizar um diagnóstico inicial das BPF de 10 (dez) diferentes estabelecimentos produtores de alimentos da cidade de São José do Rio Preto (SP) por meio de *check-list* baseado na legislação brasileira vigente. Os resultados obtidos revelaram que 70% dos estabelecimentos apresentaram não conformidades superiores a 25%, sendo classificados como reprovados e, portanto insatisfatórios para produção de alimentos seguros.

**Palavras-chave:** *check-list*, serviços de alimentação

## SUMMARY

The producing food establishments are presenting a significant growth in the finish decades, because of the search for a faster and practical meal. Parallel to this fact is observed the increase of foodborne bacterial disease outbreaks (FBDO) in this sector, being responsible for approximately 50% of the occurrences of outbreaks. To guarantee the quality of foods and the health of the consumers must be adopted the Good Manufacturing Practices (GMP). One of the used tools to reach the Good Manufacturing, is the inspection list or *check-list* to the food area, that allows to observe topics in not agreement e, from the collected data, to trace corrective actions for adequacy of the requirements being searched to eliminate or to reduce physical, chemical and biological risks, that can compromise foods and the health of the consumer. Considering what was mentioned previously this work had as objective to realize an initial diagnosis of the GMP in 10 (ten) different food producing establishments in the city of São José do Rio Preto - São Paulo State using *check-list* based in the effective Brazilian legislation. The results obtained show that 70% of the establishments had presented superior no conformity 25%, being classified as disapproved and, therefore unsatisfactory for safe food production.

**Keywords:** *check-list*, nutrition services

Fernanda R. F. Seixas\*,  
Juliana R. F. Seixas,  
Janaína Alves dos Reis e  
Fernando Leite Hoffmann

Laboratório de Microbiologia  
de Alimentos  
Departamento de Engenharia  
e Tecnologia de Alimentos –  
IBILCE, UNESP

\*Autora para correspondência:  
R. Cristóvão Colombo, 2.265  
Jardim Nazareth  
CEP: 15054-000  
São José do Rio Preto. SP  
E-mail: ferseixas@hotmail.com

## INTRODUÇÃO

A rápida urbanização e a concentração nas grandes cidades, nas últimas décadas, vêm contribuindo para substanciais mudanças na alimentação do brasileiro. Entre elas, pode ser destacado, o consumo de refeições fora de casa, marmitas, lanches, influência de hábitos culturais estrangeiros e a opção por pratos ou refeições rápidas (1).

Há algumas décadas tem-se observado uma tendência progressiva para o consumo de refeições fora do lar, o que promoveu o desenvolvimento dos serviços de alimentação (2). Assim sendo, as enfermidades alimentares, que antigamente representavam um número reduzido de casos, geralmente limitados ao âmbito familiar, passaram a se manifestar de maneira dramática, saindo dos limites domiciliares para atingir um número maior de indivíduos (3).

No Brasil, estima-se que, de cada cinco refeições, uma não é efetuada em casa, na Europa duas em cada seis e nos EUA uma em cada duas. Esses números indicam que ainda pode haver um grande aumento e desenvolvimento dos estabelecimentos que produzem alimentos para consumo imediato no país (4).

Segundo dados da Associação Brasileira de Refeições Coletivas (ABERC) (5), esse segmento serviu no ano de 2002, cerca de 11,1 milhões de refeições/dia, sendo o crescimento estimado em 8% ao ano.

Nos últimos anos, verificou-se um aumento significativo de restaurantes e similares no Brasil (42,3%) no período de 1990 a 1997, o qual vem se tornando uma atividade promissora devido a grande procura da população que trabalha nos grandes centros. O total de refeições realizadas fora do âmbito doméstico preconizou 25% nos grandes centros urbanos brasileiros e 20% no restante do país (6,7).

Conforme mencionado por Peretti; Spezia; Araújo (8) o mercado de serviços de alimentação no Brasil fornece cerca de 15,0 bilhões de refeições anualmente, movimentando no ano de 2002, cerca de R\$ 62,2 bilhões.

Observa-se paralelamente ao crescimento do setor, o aumento da ocorrência de DTA, frequentemente associada ao uso de serviços de alimentação, tornando a segurança alimentar a principal preocupação com relação a este segmento (9,10).

Os restaurantes são considerados fornecedores de alimentos de alto risco epidemiológico. Estima-se que estes sejam responsáveis por mais de 50% dos surtos de origem alimentar (7,11,12).

Neste contexto, os estabelecimentos de preparo e de comércio de alimentos assumem um papel importante na qualidade da alimentação da população urbana (13). Para assegurar que os alimentos sejam preparados de modo a garantir a segurança do consumidor devem ser adotadas medidas de prevenção e controle em todas as etapas da cadeia produtiva.

Uma das formas para se atingir um alto padrão de qualidade dos alimentos é a implantação das BPF. Estas são compostas por um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, que abrange desde a recepção das matérias-primas até o produto final, o seu principal objetivo é garantir a integridade do alimento e a saúde do consumidor (14).

Nessa mesma direção essas normas consideram de maneira geral, quatro pontos principais a serem analisados: 1. termos relevantes - inclusive pontos críticos de controle e práticas referentes à pessoal; 2. instalações - áreas externas, plantas físicas, ventilação e iluminação adequadas, controle de pragas, uso e armazenamento de produtos químicos, abastecimento de água, encanamento e coleta de lixo; 3. requisitos gerais de equipamentos - construção, facilidade de limpeza e manutenção e 4. controles de produção (15).

A implantação desse sistema preconiza a aplicação de medidas corretivas e o envolvimento da equipe para seu êxito, exigindo a obediência de uma série de etapas que devem ser desenvolvidas e constantemente reavaliadas (16).

As BPF são obrigatórias pela legislação brasileira, para todas as indústrias e estabelecimentos de alimentos e estão pautados nas Portarias n.º. 1428/93, n.º. 326/97, n.º. 368/97, Portaria CVS n.º. 6/99 e nas Resolução da Direção Colegiada RDC n.º. 275/2002 e n.º. 216/2004.

Uma das ferramentas utilizadas para se atingir as Boas Práticas, é a ficha de inspeção ou *check-list* para a área de alimentos. Esta nos permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênicas sanitárias de um estabelecimento produtor de alimentos (17). Esta avaliação inicial permite levantar itens não conformes e, a partir dos dados coletados, traçar ações corretivas para adequação dos requisitos buscando eliminar ou reduzir riscos físicos, químicos e biológicos, que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor (18).

Esta ferramenta é empregada para verificar as porcentagens de conformidades e não conformidades referentes à legislação em vigor (19). Os resultados são classificados em: aprovado com  $\geq 75\%$  de conformidades e reprovado com  $< 75\%$  de conformidades (17).

A ficha de inspeção de estabelecimentos na área de alimentos é determinada pela Resolução RDC n.º. 275 de 21 de outubro de 2002 pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), sendo esta a fornecedora de todos os parâmetros a serem observados nos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos (14).

O objetivo deste trabalho foi realizar um diagnóstico inicial das BPF de 10 diferentes estabelecimentos produtores de alimentos, sendo estes, cinco churrascarias e cinco *rotisseries* da cidade de São José do Rio Preto (SP) por meio de *check-list* baseado na legislação brasileira vigente.

## MATERIAL E MÉTODO

No período de novembro de 2006, com a colaboração da Vigilância Sanitária de São José do Rio Preto, foram avaliadas as BPF de 10 estabelecimentos produtores de alimentos, utilizando um instrumento de medição de qualidade, ou seja, o guia de verificação ou *check-list*. Este foi elaborado com base em um diagnóstico inicial utilizado pelo Programa Alimento Seguro (PAS) para implantação das BPF em estabelecimentos produtores de alimentos do segmento mesa (17). Este instrumento de verificação está pautado no Anexo II da RDC nº. 275 de 21 de outubro de 2002 do Ministério da Saúde, cuja ementa dispõe, dentre outros, da lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos (19).

O *check-list* utilizado constou de 123 itens de verificação, distribuídos em avaliações de vários aspectos do estabelecimento como recursos humanos; condições ambientais; instalações e saneamento; equipamentos; sanitização; produção; embalagem e rotulagem; controle de qualidade e de mercado.

As opções de respostas para o preenchimento do *check-list* foram: “Conforme” (C) - quando o estabelecimento atendeu ao item observado, “Não Conforme” (NC) - quando o mesmo apresentou Não-conformidade. Os itens, cuja resposta foi “Não Aplicável”, não foram estatisticamente avaliados.

O *check-list* foi preenchido por meio de observações no próprio local e informações fornecidas pelo proprietário e colaboradores dos estabelecimentos.

As orientações de adequações dos estabelecimentos foram realizadas em conjunto com os técnicos da Vigilância Sanitária de São José do Rio Preto, baseadas em legislações vigentes.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Por meio dos resultados obtidos, sete (70%) dos estabelecimentos produtores de alimentos não oferecem uma alimentação segura do ponto de vista higiênico-sanitário segundo a legislação vigente (Tabela 1).

Do total de estabelecimentos vistoriados, três (30%) não possuíam licença do órgão fiscalizador municipal compatível com a atividade realizada e em um, (10%) a licença encontrava-se fora do prazo de validade.

Os aspectos gerais de recursos humanos obtiveram porcentagens de não conformidades que variou de 12,5 a 68,7%, os de condições ambientais de 0 a 50,0%, os de instalações, edificações e saneamento de 11,9 a 64,3%, os de equipamentos de 0 a 100%, os de sanitização de 13,3 a 60%, os de produção de 13,1 a 60,5%, os de embalagem e rotulagem de 0 a 66,6% e os de controle de qualidade de 50 a 100% (Tabela 1).

Com relação ao manual de Boas Práticas exigido pela Resolução RDC nº. 216 (20), seis (60%) dos estabelecimentos

não possuíam esta ferramenta e quando existia, na grande maioria das vezes, ficava em poder do proprietário ou gerente, impedindo o acesso pelos funcionários.

Os dados obtidos neste trabalho diferem daqueles encontrados por Gollucke *et al.* (21), onde verificaram que as variáveis que se apresentaram com menores índices de adequação a legislação são as edificações e o controle de temperatura de distribuição.

A avaliação higiênico-sanitária de cozinhas industriais no município de Blumenau, SC, realizada por Deschamps *et al.* (22), revelou que das 35 unidades visitadas 57,0% apresentaram-se insatisfatórias para exercerem as atividades neste ramo. Os maiores índices de inadequações foram referentes às condições físicas (48,6%), recebimento e armazenamento de matéria-prima (65,7%), precária higiene e estado de conservação de utensílios, equipamentos e móveis utilizados (45,7%).

Resultados semelhantes ao deste trabalho foram observados por Ayres *et al.* (23) que avaliaram as condições higiênico-sanitárias de 40 restaurantes comerciais de Porto Alegre - RS frente à legislação vigente por meio de uma lista de checagem preenchida após observação no local. Os autores detectaram diversas falhas, concluindo a precariedade das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos.

Em restaurantes *self-service*, Damasceno *et al.* (24) verificaram que as condições higiênico-sanitárias das áreas de manipulação de alimentos possuíam um padrão inferior aos dos salões de consumo de alimentos, denotando uma despreocupação dos proprietários desses estabelecimentos com a sanidade dos alimentos servidos.

Freitas *et al.* (25) avaliaram as condições higiênico-sanitárias de preparo de alimentos em um restaurante comercial de Palmas - TO por meio de um *check-list* e concluíram que as instalações físicas, equipamentos, armazenamento e recursos humanos apresentaram-se impróprios para o preparo de alimentos.

Avaliando as BPF por meio de *check-list* aplicado em seis restaurantes de Maringá, Genta; Maurício; Matioli (18) concluíram que nos estabelecimentos pesquisados, os índices de não conformidades apresentados quanto aos aspectos de manipulação de produtos cárneos e hortifrutigranjeiros e, também, os critérios de higienização e procedimentos do manipulador, bem como critérios de segurança para armazenamento, preparo e distribuição de alimentos, foram considerados altos, não contribuindo para a segurança dos mesmos servidos ao consumidor.

Oliveira; Figueiredo; Rebouças (26) realizaram uma avaliação higiênico-sanitária em dez restaurantes no município de Vitória da Conquista (BA) com o auxílio de uma lista de verificação abrangendo higiene pessoal, ambiental e operacional,

# Soluções para Estudos de Estabilidade **Mecalor**



Câmara Climática  
tipo walk-in



Condicionador



Volume interno de 500 a 2.400 litros

## Opções de Registro de Temperatura e Umidade



Impressora de rolo de papel registra data, hora, temperatura e umidade a intervalos regulares.



Registrador digital de tela de cristal líquido com diversas opções de apresentação e comunicação.



Software desenvolvido pela Mecalor para a monitoração de até 5 câmaras climáticas. É de fácil operação e implantação.



Ligue: (11) 2188-1700

ou visite: [www.mecalor.com.br](http://www.mecalor.com.br)

E conheça mais sobre as soluções inovadoras da Mecalor!

# Mecalor

**Tabela 1.** Distribuição do percentual de *não conformidades*, verificadas por meio de *check-list* aplicado em 10 estabelecimentos produtores de salada adicionada de maionese

	Nº. total de requisitos	A 14,7%	<b>B 36,9%</b>	C 19,7%	<b>D 26,0%</b>	<b>E 37,7%</b>	<b>F 59,0%</b>	<b>G 43,4%</b>	<b>H 26,0%</b>	<b>I 54,5%</b>	J 20,3%
Aspectos gerais de recursos humanos	16	2	5	3	8	8	10	11	4	10	5
Aspectos gerais de condições ambientais	2	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0
Aspectos gerais de instalações, edificações e saneamento	42	5	11	6	11	13	27	15	9	18	8
Aspectos gerais de equipamentos	5	0	3	1	0	3	4	2	1	5	2
Aspectos gerais de sanitização	15	4	8	3	4	5	9	5	2	6	3
Aspectos gerais de produção	38	5	16	9	6	16	18	16	13	23	5
Aspectos gerais de embalagem e rotulagem	3	0	0	0	0	0	1	1	2	1	0
Aspectos gerais de controle de qualidade	2	1	2	2	1	1	2	2	1	2	2
Nº. total de requisitos	123	-----	----	----	----	----	-----	-----	----	----	----
Nº. total de não conformidades	-----	18	45	24	32	46	72	53	32	66	25
Nº. total de conformidades	-----	105	78	99	91	77	51	70	91	57	98
Não aplicado	-----	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0
Não observado	-----	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0

**Em negrito:** estabelecimentos com porcentagem  $\geq$  a 25% de *não conformidades*

baseada na Portaria CVS 6/99. Todos os locais visitados não se encontraram em boas condições higiênico-sanitárias, tanto no preparo como na distribuição das refeições.

Sampaio *et al.* (27) avaliaram as BPF em dez restaurantes da cidade de Rio Vermelho, BA, por meio de uma lista de verificação adaptada as exigências da RDC nº. 216. O estudo demonstrou que as BPF não foram implantadas nos estabelecimentos comerciais avaliados, e estes obtiveram no máximo 45,8% de atendimento aos critérios da legislação. Quanto à documentação 70% não possuíam manual de Boas Práticas.

Oliveira; Colares; Lopes (28), após a aplicação do roteiro de inspeção sanitária em um restaurante público popular do município do Rio de Janeiro, verificaram que o item que ob-

teve menor percentual de adequação (67%) foi o referente ao preparo de alimentos.

## CONCLUSÃO

De acordo com o *check-list* aplicado para verificação das BPF, 70% dos estabelecimentos apresentaram não conformidades superiores a 25%, sendo classificados como reprovados e, portanto insatisfatórios para produção de alimentos seguros. Esses necessitam adequar-se imediatamente à Resolução RDC nº 216/2004 visando a qualidade de seus produtos e a saúde dos consumidores, garantindo assim maior credibilidade no mercado.

## Referências

1. OLIVEIRA, J. E. D.; CUNHA, S. F. C.; MARCHINI, J. S. *A desnutrição dos pobres e dos ricos: dados sobre a alimentação no Brasil*. São Paulo: Savier, 1996.
2. CHIPLEY, J. R.; CREMER, M. L. *Microbiological problems in food service industry*. **International Journal of Food Science and Technology**, Oxford, v. 34, n. 10, p. 59-68, 1980.
3. UBOLDI EIROA, M. N. *Investigação de surtos de toxinfecção bacteriana causado por alimentos processados*. **Coletânea do Instituto de Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 19, n. 2, p. 101-112, 1989.
4. ARAÚJO, W. M. C. *Qualidade dos alimentos comercializados no Distrito Federal no período de 1997-2001*. 2002. 79f. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) Universidade de Brasília, Distrito Federal, 2002.
5. Associação Brasileira de Refeições Coletivas (ABERC). **História e mercado** [Internet]. São Paulo: ABERC; 2002. Disponível em: <http://www.aberc.com.br/>
6. CAVALLI, S. B.; SALAY, E. *Segurança do alimento e recursos humanos: estudo exploratório em restaurantes comerciais dos municípios de Campinas, SP e Porto Alegre, RS*. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 126/127, p. 29-34, 2004.
7. NUNES, I. F. S.; FERREIRA, G. P.; ALBUQUERQUE, W. F. *Perfil microbiológico dos microrganismos causadores de DTA's em restaurantes self-service na cidade de Teresina-PI*. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 16, n. 102/103, p. 59-62, 2002.
8. PERETTI, A. P. R.; SPEZIA, D. S.; ARAÚJO, W. M. C. *Certificação de qualidade no segmento de food service*. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 121, p. 14-18, 2004.
9. HOBBS, B. C.; ROBERT, D. **Toxinfecções e controle higiênico e sanitário de alimentos**. São Paulo: Varela, 1999.
10. NERVINO, C. V. *Relevância de Staphylococcus aureus e enterotoxina na contaminação microbiana e nas doenças de origem alimentar, no Estado do Paraná*. 1997. 117f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Estadual de Londrina, Londrina - PR, 1997.
11. CLIVER, D. O. **Foodborne diseases**. San Diego: Academic Press, 1990.
12. ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas na produção e distribuição de alimentos**. São Paulo: Ponto Crítico, 1996.
13. SOUZA, S. S.; PELICIONI, M. C. F.; PEREIRA, I. M. T. B. *A vigilância sanitária de alimentos como instrumento de promoção à saúde*. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 113, p. 33-37, 2003.
14. NASCIMENTO, G. A.; BARBOSA, J. S. BPF - *Boas Práticas de Fabricação: uma revisão*. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 148, p. 24-30, 2007.
15. BRASIL. Portaria n. 1428, de 26 de novembro de 1993. Dispõe sobre o controle de qualidade na área de alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2 de dez. de 1993. Seção 1, p. 18415-18419.
16. LOVATTI, R. C. C. *Gestão da qualidade em alimentos: uma abordagem prática*. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 125, p. 90-93, 2004.
17. SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC. **Manual de elementos de apoio para o sistema APPCC**. Rio de Janeiro: SENAC/Departamento Nacional, 2001.
18. GENTA, T. M. S.; MAURÍCIO, A. A.; MATIOLI, G. *Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná*. **Acta Scientiarum. Health Sciences**, Maringá, v. 27, n. 2, p. 151-156, 2005.
19. BRASIL. Resolução RDC n. 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 República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 06 de nov. de 2002, Seção 1, p. 4-21.
20. BRASIL. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 de set. de 2004, Seção 1, p. 25.
21. GOLLUCKE, A. P. B. et al. *Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes self-service de um município da baixada santista*. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 104/105, p. 84-85, 2003.
22. DESCHAMPS, C. et al. *Avaliação higiênico-sanitária de cozinhas industriais instaladas no município de Blumenau, SC*. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 112, p. 12-15, 2003.
23. AYRES, C. et al. *Avaliação da condição higiênico-sanitária de restaurantes comerciais de Porto Alegre frente à legislação vigente*. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 104/105, p. 16-17, 2003.
24. 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*. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 16, n. 102/103, p. 74-78, 2002.
25. FREITAS, I. R. et al. *Avaliação das condições higiênico-sanitárias de preparo de alimentos em restaurante comercial de Palmas - TO*. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 104/105, p. 77-78, 2003.
26. OLIVEIRA, L. L.; FIGUEIREDO, R. M.; REBOUÇAS, T. N. H. *Avaliação higiênico-sanitária de restaurantes da feira livre do município de Vitória da Conquista - BA*. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 150, p. 386, 2007.
27. SAMPAIO, R. M. et al. *Boas Práticas de Fabricação em restaurantes comerciais*. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 150, p. 366-367, 2007.
28. OLIVEIRA, A. G. M.; COLARES, L. G. T.; LOPES, M. L. M. *Verificação dos aspectos higiênico-sanitários de restaurante público popular do município do Rio de Janeiro*. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 150, p. 446-447, 2007.