



CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO DE RESTAURANTES SELF-SERVICE

Maretti, V.²; Ferreira, G.R.¹; Oliveira, D.S.³; Oliveira, T.⁴

¹Departamento de Biologia – Faculdade Municipal Professor Franco Montoro

²Graduanda Nutrição – Faculdade Municipal Professor Franco Montoro

³Coordenação Nutrição - Faculdade Municipal Professor Franco Montoro

⁴Departamento de Nutrição – Faculdade Municipal Professor Franco Montoro

O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de cinco 5 restaurantes self-service localizados na cidade de Mogi-Guaçu-SP, observando-se todas as etapas pelas quais passam os alimentos desde o recebimento da matéria-prima até a distribuição ao consumidor. A coleta de dados foi realizada através de observação e do preenchimento do formulário (check list) desenvolvido pela ANVISA, baseado na PORTARIA CVS Nº 18 DE 09 DE SETEMBRO DE 2008 e resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, e adaptado à pesquisa. O check list contém questões que possibilitem a avaliação das boas práticas de fabricação/manuseio dos alimentos servidos. Foram analisados as seguintes questões para o enquadramento da Portaria CVS 2008: Situação e Condição da Edificação 60% restaurantes sim e 40% não; Pisos adequados 80% sim, 20% não; Forros/tetos adequados 80% sim 20% não; Paredes/divisórias adequadas 60% sim 40% não; Portas e janelas adequadas 60% sim 40% não; Instalações sanitárias adequadas 60% sim 40% não; Vestiários adequados 20% sim 80% não; Lavatórios na área de manipulação 40% sim 60% não; Caixa d'água e instalações hidráulicas 80% sim 20% não; Destino adequado dos resíduos 40% sim 60% não; Equipamentos/maquinários adequados 20% não e 80% sim; Utensílios adequados 100% sim; Equipamentos para proteção e conservação sob refrigeração adequados 40% sim 60% não; Limpeza e desinfecção adequadas 20% sim 80% não; Roupas adequadas 60% sim 40% não; Estado de saúde controlado 40% sim 60% não; Matéria prima/ produtos expostos a venda 40% sim 60% não; Fluxo de produção/manipulação/venda e controle de qualidade 60% sim 40% não. Dos estabelecimentos pesquisados 40% se enquadram em quase todas normas, outro 40% estabelecimentos não se enquadraram em quase metade das normas e 20% dos estabelecimentos não se enquadrou na maioria das normas da Portaria CVS 2008, portanto, 60% dos estabelecimentos pesquisados podem proporcionar riscos à saúde do consumidor, através de doenças transmitidas pelos alimentos, seja por contaminação cruzada ou direta dos alimentos.