

BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NO SEGMENTO *FAST-FOOD*: ASPECTOS HIGIÊNICOS E SANITÁRIOS, UMA RELAÇÃO INTRÍNSECA COM A SEGURANÇA ALIMENTAR¹

Carla Ventura VIANA²
Ana Luiza Gomes dos REIS³
Regina Maria de SOUZA⁴
Rosana Mara Rulli ABBUD⁵

RESUMO

É visível o aumento da quantidade de estabelecimentos comerciais *fast-food* no Brasil, sendo que esta crescente é fruto de instabilidades econômicas as quais o país sofreu nos últimos anos. O desemprego maciço dos brasileiros com a migração da zona rural para a urbana fez com que se tornasse mais acelerado o surgimento dos estabelecimentos comerciais *fast-food* como fonte de renda autônoma, os estabelecimentos foram criados sem nenhum rigor sanitário que garantisse a segurança alimentar, desta forma o Governo se viu obrigado estabelecer critérios, padrões e normas para garantia da segurança alimentar aos comensais. Em partes, a instituição da CVS-6/99 e RDC-216/02, normatizou o uso de um Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados a fim de garantir a segurança alimentar a população, uma vez que a instituição de ambas as leis tem influência direta nas políticas de saúde pública adota pelo país, a fim de garantir melhor qualidade nos alimentos a serem consumidos pela população. Estudos constataram que a adesão às políticas públicas ainda sofrem resistências, sendo que os estabelecimentos comerciais *fast-food*, caracterizados com Unidades Produtoras de Refeições tem menor adesão às normas vigentes quando comparadas as Unidades de Alimentação e Nutrição, como hospitais, creches e escolas. Com isso é essencial à necessidade de aprofundar os estudos da dinâmica que norteia à adesão as normas vigentes a fim de que estas se tornem realidade em todo o âmbito dos estabelecimentos responsáveis por oferecer alimentação fora do domicílio.

Palavras-chave: Unidades produtoras de refeição. *Fast-food*. Segurança alimentar. Manual de boas práticas.

INTRODUÇÃO

O Brasil apresenta uma visível expansão dos estabelecimentos comerciais *fast-food*, fruto do desenvolvimento econômico e social do país. Expansão econômica fundamentada no aumento da capacidade de compra dos consumidores, que ocorreu por meio das políticas de desenvolvimento nacional e social uma vez que o hábito de se alimentar além de suprir as necessidades nutricionais de cada pessoa é uma forma de sociabilização e interação, que pode ser caracterizada como um fenômeno sociocultural. Akutsu (2005) entende que o hábito de se

¹PIBIC - Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica, FUNEC

²Graduada em Nutrição, Faculdades Integradas de Santa Fé do Sul – SP, FUNEC, caventuraa@hotmail.com

³Graduada em Nutrição, Faculdades Integradas de Santa Fé do Sul – SP, FUNEC, ana.luiza.sfs@hotmail.com

⁴Economista-Instituto de Economia/UFU, mestre e doutoranda Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho e docente do curso de Nutrição das Faculdades Integradas de Santa Fé do Sul – SP, FUNEC, souzarm@hotmail.com

⁵Nutricionista UNIMEP, especialista em Saúde Pública e Docente FUNEC, rosana.rulli@hotmail.com

alimentar fora do domicílio deve ser analisado como uma atividade social e como necessidade imposta pelo mercado de trabalho. Desta forma, a alimentação fora do domicílio decorre de uma transformação social da nação. A transformação social do país que o autor evidencia é o desenvolvimento industrial da segunda metade do século XX, que proporcionou mudanças quanto aos hábitos sociais e padrões de consumo alimentar.

Salay (2012) apresenta dados concretos quanto ao crescimento do consumo de alimentação fora de domicílio, uma vez que segundo a autora, resultados recentes da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística apontou que em média a população das grandes cidades gasta 24% das despesas alimentares em consumo fora do domicílio, com tendência de aumento (BRASIL, 2005).

Segundo Rodrigues (2006) a história da alimentação brasileira apresenta um salto no consumo de refeições fora do lar, sendo que para cada cinco alimentações feitas no país, uma é fora do domicílio, esta realidade é fruto da evolução histórica da alimentação no país, que em 1950 presenciou o predomínio dos serviços à lá carte, 1960 a modalidade do *fast-food* e em 1990 a profissionalização dos empreendimentos com a chegada de grandes multinacionais. O autor ainda evidencia que a forte migração da zona rural para a urbana e o desemprego maciço decorrente do período pós “milagre econômico”, fez com que várias pessoas adotassem empreendimentos do ramo de alimentação como fonte de renda, sem conhecimentos técnicos sobre manipulação de alimentos.

A expansão das redes de fast-food (alimentação rápida) no Brasil iniciou-se pelas capitais e grandes cidades. Esses locais, de grande densidade demográfica e população com um nível de renda mais elevado, tornaram-se mais atrativos para as cadeias que iniciavam suas atividades ou para aquelas que aportavam no país pela primeira vez. Com o tempo, o grande número de pontos de vendas próximos uns dos outros e a ampliação do número de firmas atuantes provocaram um acirramento da concorrência. Para continuar no mesmo ritmo de expansão, as grandes firmas tiveram que buscar novos mercados no território brasileiro (MOLTA; GUERRA, 2012, p. 86).

Contudo, segundo o autor, nessa busca por novos mercados e na iniciativa de pessoas que buscam um negócio próprio, os estabelecimentos comerciais *fast-food* interiorizaram-se, ou seja, expandiram o seu mercado para além dos grandes centros urbanos, vindo a se instalar em pequenas cidades.

Diante dessa reorganização sociocultural é que Arend e Reis (2009) corroboram que a aceitação dos estabelecimentos comerciais de comida rápida foi rapidamente difundida, sendo frequentados em larga escala não só no Brasil como no mundo. “O modelo fast-food transformou-se em um sinônimo de estilo de vida, em que o tempo é exíguo até mesmo para a realização das refeições (ARENDE; REIS, 2009, p. 143).

Esse novo modelo de sociedade em que o tempo é restrito e que a refeição deve ser realizada rapidamente a fim de ganho de tempo propiciaram que os restaurantes e lanchonetes, símbolos do *fast-food*, se tornassem tão presentes no cotidiano das pessoas. Todavia, nessa perspectiva de propagação de estabelecimentos comerciais *fast-food*, houve necessidade de que o Governo intervisse para manutenção da segurança alimentar das pessoas, instituindo mediante normas reguladoras, padrões para os processos de produção destes alimentos.

Segundo Rodrigues (2006) os riscos iminentes que os consumidores possuem no consumo de alimentos tanto em domicílio como fora do lar, a crescente exigência da sociedade por maior qualidade na produção de bens e serviços e a necessidade de padronização higiênico-sanitária dos estabelecimentos comerciais demandou a intervenção do Estado para garantir os direitos dos cidadãos. Nesta ordem surgem parâmetros regulamentadores da relação fornecedor-cliente, como: Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90) – garantia dos direitos do consumidor; Portaria 326/1997 (Ministério da Saúde) – questões higiênicas dos estabelecimentos e RDC 216/2004 (ANVISA) – Regulamento Técnico de Boas Práticas.

Em face das atuais mudanças no ambiente global, diversas empresas estão se deparando com o aumento da competição, o que tem forçado a busca por vantagens competitivas, eficiência e lucratividade, como meio de auto-diferenciar-se. Tanto no mercado nacional como no internacional, o conceito de serviço tem ganhado força, em empresas como bancos, agências de viagem e empresas *fast-food* (MACHADO; QUEIROZ; MARTINS, 2006, p. 261).

Akutsu (2005) aponta que é essencial para as empresas do ramo de alimentação buscar um diferencial competitivo, melhorando os processos de qualidade e serviços oferecidos ao consumidor, o que determinará a permanência de tal empreendimento no mercado. Contudo Rodrigues (2006) contrasta Akutsu (2005) ao evidenciar que a qualidade deixou de ser diferencial tornando-se essencial para manutenção dos estabelecimentos, em virtude dos novos padrões de exigências do consumidor que se tornou mais esclarecido, buscando não só uma alimentação diversificada como que apresente segurança alimentar. “O segmento de refeições coletivas desempenha importante papel em termos de economia e saúde pública, na medida em que afeta o estado de saúde e o bem-estar da população por meio da qualidade do alimento que produz” (KAWASAKI; CYRILLO; MACHADO, 2007, p.130).

Sendo que para Riedel (2005) a qualidade é definida como o conjunto de características que agregam valor ao produto, entre eles: tamanho, peso, cor, forma, odor,

textura e sanidade. Desta forma fica intrínseca a obtenção de qualidade na produção de refeições diante da correta manipulação dos alimentos, por meio da adoção de critérios técnicos que profissionalizem as práticas e condutas dos agentes, necessitando de um rigoroso controle antes, durante e depois da produção.

ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS *FAST-FOOD*: A DISTINÇÃO ENTRE UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Considerando o crescimento dos estabelecimentos especializados em *fast-food* no Brasil é necessário primeiramente realizar a distinção entre estabelecimentos comerciais e de alimentação coletiva, pois, mesmo diante das normas vigentes que regulam os mesmos serem semelhantes às condições de conformidade e não-conformidade com as exigências apresentam distinção. Em pesquisa realizada por Akutsu (2005) no Distrito Federal ficou evidente que as condições de conformidade e não-conformidade das Unidades Produtoras de Refeições (UPR's) e Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) na aplicação do Manual e Boas Práticas de Fabricação (MBPF) apresentam grandes distinções, sendo que as UANs aderem mais ao MBPF do que as UPRs.

[...] as UANs estão mais bem classificadas nos itens equipamentos e existência do Manual de Boas Práticas. Os hotéis destacam-se nos itens edificação, manipulação e fluxo de produção. Os restaurantes comerciais obtiveram os resultados mais deficientes, quando comparados aos dos demais estabelecimentos (AKUTSU, 2005, p. 426).

Em tese esta afirmação de Akutsu (2005) pode ser fruto da afirmação de Rodrigues (2006) sobre o surgimento dos estabelecimentos comerciais de alimentação fora do domicílio no Brasil, sendo que o autor constata que com a crise econômica brasileira, as pessoas adotaram empreendimentos do ramo de alimentação como forma de subsistência, estando assim ausentes conhecimentos especializados sobre a correta manipulação de alimentos.

Desta forma classificam-se os estabelecimentos de alimentação comercial como Unidades Produtoras de Refeição (UPRs) e os estabelecimentos de alimentação coletiva como Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), sendo que cada qual mantém características distintas quanto à adesão as normas de segurança alimentar, aplicação de MBPF e vulnerabilidade a cativação do comensal.

Gorgulho, Lipi e Marchioni (2011) consideram o público usuário da UAN como cativo, ou seja, o seu uso independe de escolha e é realizado de acordo com especificação nutricional do estabelecimento destinado ao consumidor final. Nesta ordem que Colares e Freitas (2007)

consideram os comensais como clientela definida, oriundas de hospitais, creches, empresas, asilos e orfanatos.

Assim, fica visível que as UANs têm especificação clara de auxiliar no desenvolvimento nutricional das pessoas e sua refeição independe de escolha do cliente, com isso o seu público fica restrito a este consumo, não exercendo poder de escolha, logo a cativação do comensal exerce menor poder sobre o estabelecimento produtor de refeição quanto à montagem do cardápio.

As UANs têm por finalidade segundo Gorgulho, Lipi e Marchioni (2011) e Colares e Freitas (2007) oferecer uma alimentação nutricionalmente equilibrada, com especial prescrição dietética no cardápio, com padrões higiênicos e sanitários que possibilitem a recuperação ou manutenção da saúde do consumidor. “[...] uma UAN pode ser considerada um subsistema desempenhando atividades fins ou meios, e cuja organização do trabalho gira em torno da harmonização entre trabalhadores, materiais e recursos financeiros” (TEIXEIRA *et al.*, 1990 *apud* COLARES; FREITAS, 2007, p. 3012).

Um esboço da divisão das unidades de alimentação fora de casa entre UPRs e UANs é apresentada por (PROENÇA *et al.*, 2008, p. 19):

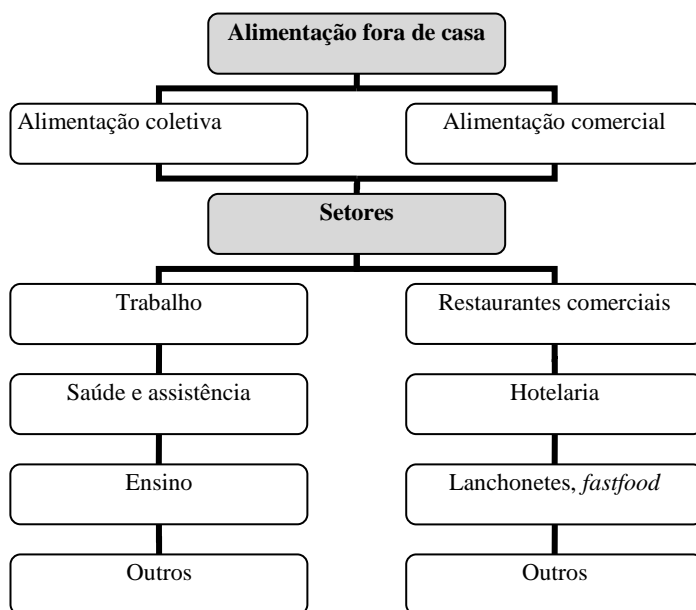


FIGURA 1: Subdivisões do setor de alimentação fora de casa.
Fonte: PROENÇA *et al.*, 2008, p. 19.

Nesse contexto que se pode afirmar que UANs e UPRs são unidades de alimentação distintas, mesmo que ambas sejam consideradas como unidades de alimentação fora do domicílio. Suas diferentes características apresentadas permitem uma separação entre suas conceituações, pois, o fato de a UPRs necessitarem de cativação do comensal para que o

consumo seja realizado exerce grande poder sobre o estabelecimento, fato este que não está presente nas UANs.

Apesar de parecerem semelhantes às UANs e UPRs se diferem quanto a característica central de obrigação de cativação, pois, diferentemente das UANs as UPRs necessitam conquistar os clientes pela conquista diante de um diferencial que a empresa apresenta frente as concorrentes.

ASPECTOS HIGIÊNICOS E SANITÁRIOS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

A expansão dos estabelecimentos comerciais *fast-food* no Brasil se apresenta de forma intensa e constante. Nesta perspectiva são necessários estudos que qualifiquem estes empreendimentos a produzirem e comercializarem produtos com máxima qualidade e que proporcionem não apenas a saciedade das necessidades alimentares das pessoas como também segurança alimentar, fator este que influencia diretamente na saúde. Esta afirmação é igualmente defendida por Cavalli e Salay (2007) que expõem a necessidade de estudos sobre a segurança alimentar em restaurantes, sendo que estes corroboram a existência de uma lacuna quanto a este direcionamento no Brasil.

Riedel (2005) entende, no que se refere à segurança alimentar, que esta tem por finalidade a oferta igualitária de desenvolvimento pessoal e social às pessoas, sendo que os estabelecimentos comerciais devem proporcionar o acesso diário a alimentos em quantidade, qualidade e regularidade suficientes e, ainda, destaca a necessidade de qualidade do produto, sendo qualidade conceituada mediante a análise das seguintes características: tamanho, peso, cor, forma, odor, textura e sanidade dos alimentos.

Desta forma, a segurança alimentar tem uma ligação direta e estreita com a qualidade de vida das pessoas tanto no aspecto individual como social e Riedel (2005) entende que as características sanitárias são apenas uma das partes que integram o complicado problema da interação alimentos e saúde. Nesta perspectiva torna-se complexa a análise dos fatores que interagem na seguridade alimentar, pois, como afirma Arend e Reis (2009) o segmento *fast-food* alia tanto produção de mercadorias como prestação de serviços.

Algumas peculiaridades são destacadas por Hazewood e Mclean (1994), Colares e Freitas (2007) e Riedel (2005) que consideram sob suas óticas fatores essenciais e de extrema influencia sobre a sanidade e qualidade do produto, destacando respectivamente as seguintes perspectivas: armazenamento de produtos, condições físicas dos estabelecimentos e seleção de fornecedores conjuntamente ao aspecto humano na manipulação de alimentos.

Hazewood e Mclean (1994) afirmam que quanto ao armazenamento dos produtos alimentícios devem ser observadas as condições de temperatura, limpeza, rotatividade do estoque e ventilação do ambiente para que sejam conquistados e mantidos padrões superiores de higiene dos alimentos. Enquanto Colares e Freitas (2007) expõe a necessidade da adequação do espaço físico (layout) para a qualidade sanitária dos alimentos, destacando que são expostos avanços tecnológicos quanto à matéria-prima, métodos de trabalho e equipamentos nos estabelecimentos comerciais *fast-food*. Completando os vários aspectos da segurança alimentar, Riedel (2005) corrobora que o controle deve ser tanto interno como externo, destacando que o controle externo se perfaz pela análise criteriosa dos fornecedores e quanto ao controle interno se destaca a ação humana na produção de alimentos.

Diante da exponencial correlação da qualidade sanitária com o aspecto humano na manipulação dos alimentos, sendo este último constatado como fator crítico para o sucesso e obtenção da maior qualidade possível nos alimentos, é necessária a adoção de maior visibilidade ao fator humano nos empreendimentos do segmento *fast-food*, pois, o ser humano influencia de forma intensa e constante nos alimentos desde sua origem até ser servido ao consumidor.

O segmento de restaurantes comerciais necessita qualificar a gestão de pessoas nas empresas, para que possa oferecer condições de segurança alimentar à população consumidora. Enfatiza-se que as principais ações necessárias seriam aprimorar o processo de recrutamento, seleção e avaliação de desempenho e propiciar qualificação aos funcionários na área de segurança alimentar. (CAVALLI; SALAY, 2007, p.666)

Quanto ao aspecto de qualificação dos funcionários Arend e Reis (2009) afirmam que o treinamento oferecido aos funcionários deve ser maleável e de fácil compreensão a cerca das prerrogativas que compõe o processo de produção e o mercado. Complementando este pensamento, há ainda de se analisar que cada empresa possui suas características particulares, ou seja, além de serem claros, objetivos, maleáveis e flexíveis, os treinamentos devem ser adaptativos, pois, as normas e leis devem ser contempladas e colocadas em práticas considerando a realidade de cada empresa, porque uma abordagem em uma empresa pode não ser facilmente aplicável em outra.

Cavalli e Salay (2007) ainda corroboram quanto à qualificação dos trabalhadores que esta é essencial nos empreendimentos, contudo as empresas se apresentam resistentes quanto à adoção de parâmetros de qualificação, sendo esta resistência pautada nos custos inerentes a estes processos, afirmando que não possuem capacidade financeira para treinamentos, apresentando assim uma ideia de qualificação não como um investimento, mas como custo. Em seu estudo Salay (2012) complementa sua posição afirmando que o turno dos

funcionários, falta de qualificação, portfólio extenso de cardápios, entre outros fatores, tornam mais difícil o controle e a garantia da segurança dos produtos.

Sendo assim, é possível verificar que vários são os fatores que influenciam diretamente na qualidade dos produtos, sendo que produtos são de qualidade quando estão de acordo com os aspectos higiênicos e sanitários propostos nas normas vigentes. Ao se analisar os fatores são expostos como fator de relativo valor o treinamento e capacitação dos colaboradores do processo de produção de alimentos.

Há de se afirmar ainda que diante das pressões pela sociedade de produtos que atendam de forma mais efetiva suas necessidades, é essencial às empresas adotarem aspectos de qualidade na produção de alimentos, sendo a qualidade não é mais tida como um diferencial, mas sim como uma necessidade das empresas para que se mantenham no mercado.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

Diante da identificação do ser humano como fator crítico para as boas condições sanitária dos alimentos que se torna essencial analisar como condicionar o trabalho humano na diretiva de alcançar metas de qualidade na produção de refeições. Sendo assim, como afirma Riedel (2005) de nada adianta um controle rigoroso nos utensílios e equipamentos utilizados para manutenção de alimentos, se não houverem pessoas qualificadas para sua utilização. Com isso, o ser humano é identificado como peça fundamental na busca por uma alimentação de melhor qualidade.

A fim de condicionar o trabalho humano que as empresas operam os MBPF com a tarefa intrínseca de regulamentar as condições gerais do estabelecimento desde o arranjo físico (layout) até a distribuição da refeição e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) que tem por incumbência normatizar todos os procedimentos para que não ocorram fluxos de contaminações cruzadas.

Cavalli e Salay (2007) difundem que por meio de políticas públicas é possível incentivar as empresas à adesão a essas ferramentas, sendo que sua operacionalização é instituída com ações de informação, esclarecimento e instrumentalização. Os autores destacam ainda a importância fundamental da qualificação profissional para os funcionários compreenderem a dinâmica do processo e adotarem seus mecanismos.

Diante disso que se verifica que as ferramentas MBPF e POP's surgem como iniciativa de normatizar as instalações, equipamentos, utensílios, bem como a mão-de-obra humana, em busca de qualidade, condições sanitárias que estejam de acordo com as normas vigentes, proporcionando refeições que ofereçam satisfação ao consumidor e segurança alimentar.

Nesta ordem que se pode destacar ainda a importância das UPR's buscarem novas possibilidades quanto à qualificação e profissionalização de seus empreendimentos, uma vez que segundo Akutsu (2005) pesquisa realizada no Distrito Federal aponta que as UAN's são mais propícias a adesão aos MBPF enquanto os restaurantes comerciais são deficientes quando comparados com os demais estabelecimentos. Sendo assim, se tem um panorama da adesão a essas ferramentas em estabelecimentos comerciais, sendo que a operacionalização das normas vigentes se faz apenas quando por força de fiscalização e imposição de sanções.

Outra constatação irrefutável que operacionaliza a dinâmica da adesão aos POP's e MBPF é apresentada por Salay (2012) ao exprimir que os MBPF mesmo sendo obrigatórios por leis são amplamente difundidos e utilizados com maior frequência nas empresas de grande porte, sendo escasso seu uso e disseminação em empresas de menor porte.

Nessa mesma direção, as BPF consideram, de maneira geral, quatro pontos principais a serem analisados: termos relevantes - inclusive pontos críticos de controle e práticas referentes a pessoal; 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; requisitos gerais de equipamentos - construção, facilidade de limpeza e manutenção; e controles de produção (AKUTSU, 2005, p. 422).

Na instrumentalização do MBPF e POP's, Akutsu (2005), aponta que é necessário o diagnóstico dos pontos negativos e positivos que influenciam na qualidade do produto sendo este realizado mediante a aplicação de formulários que levantarão as condições do estabelecimento, formulários os quais são denominados *check-lists*.

Diante do exposto é possível verificar a importância da implementação de um MBPF e dos POP's no empreendimento, sendo que por meio dessas ferramentas serão condicionados os comportamentos dos operadores e determinadas ações e corretas manipulações dos equipamentos, com o intuito de oferecer melhor qualidade e segurança alimentar.

ANÁLISE E PERIGOS DE PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE

A Análise e Perigos de Pontos Críticos de Controle (APPCC) é de fundamental importância para garantir a qualidade bem como a segurança dos alimentos, sendo que Jesus

(2006) considera que apesar da qualidade e sanidade serem tratadas isoladamente, estas tem relação intrínseca, pois, um alimento pode ter padrões de qualidade excepcional, contudo estar sanitariamente comprometido devido à contaminação por algumas das três formas descritas por Ribeiro-Furtini e Abreu (2006): física, química e biológica.

De forma direta Ribeiro-Furtini e Abreu (2006) e indireta Proença *et al.* (2008) consideram duas etapas anteriores a implementação de um APPCC, o MBPF e o POP. Sendo que Ribeiro-Furtini e Abreu (2006) corroboram que o APPCC é implementado por meio de 14 etapas.

No Brasil, seguindo essas recomendações e através da Portaria 1428/93 do Ministério da Saúde, os estabelecimentos que processam e prestam serviços no setor de alimentos e os serviços de vigilância sanitária deverão adotar em caráter obrigatório o sistema APPCC (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2009, p. 155).

O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) segundo Favaro *et al.* (2001) estabelece em uma linha de produção pontos específicos os quais devem ser adotadas medidas preventivas de proteção contra contaminação dos alimentos, sendo que as medidas tomadas são na linha de produção e não no resultado final, desta forma as potencialidades de risco são eliminados na cadeia de produção e não visualizada posteriormente a produção do produto final.

Os autores corroboram ainda que a APPCC elabora um rastreamento dos potenciais perigos de contaminação dos alimentos e seus níveis de tolerância a tais contaminações. Considerando os perigos físicos em sua totalidade, como de fonte física, química e biológica.

Apesar de ser considerado como um sistema de baixo custo por Abreu, Spinelli e Pinto (2009) e ser este fundamental para a segurança alimentar, além de ser a única ferramenta segundo Ribeiro-Furtini e Abreu (2006) no caminho da prevenção a agentes patogênicos em bebidas e alimentos. “No entanto, o número de estabelecimentos que tenham, de fato, implantado APPCC até o momento, é bastante reduzido” (FAVARO *et al.*, 2001, p. 186).

Ademais, o APPCC é sumariamente a análise dos pontos críticos que podem afetar a qualidade e a segurança alimentar dos produtos e como que deve ocorrer a intervenção, ou seja, de que forma preventiva a empresa deve agir sobre o ponto crítico de controle. Ribeiro-Furtini e Abreu (2006) conceituam serem os pontos críticos de controle quaisquer pontos que acarretem perigo ao alimento enquanto qualidade e segurança alimentar. Sendo a adesão ao APPCC ferramenta de grande impacto sobre a questão saúde pública em todas as esferas do Governo.

CONCLUSÃO

Portanto, analisar a qualidade e a segurança alimentar é salutar para que a sua reflexão seja expandida e sua adesão maciça ocorra nos empreendimentos de alimentação coletiva, pois, de acordo com que ocorre a adesão ao MBPF, POP's e APPCC os riscos iminentes na produção de refeições são dirimidos e os efeitos são visíveis na saúde pública da nação.

Com isso é possível afirmar não só ser importante, mas fundamental para todos os estabelecimentos aderir a essas ferramentas, pois, além de respeitar os quesitos legais e éticos do mercado, estará operando um construto de diferencial competitivo para sua empresa no quesito qualidade, subindo de patamar no imaginário do cliente e assim impactando diretamente nos resultados da empresa.

Desta forma, aliar as ferramentas MBPF, POP's e APPCC é um trilhar no rumo da profissionalização dos empreendimentos, potencializando a qualidade de seu negócio e garantir alimentos com segurança para os clientes, possibilitando que as pessoas possam consumir um produto de excepcional qualidade, que atenda as necessidades básicas alimentares, proporcione prazer e acima de tudo que possibilite total e irrestrita segurança alimentar para o cliente.

GOOD PRACTICES IN HANDLING FOOD SEGMENT IN FAST-FOOD: HYGIENIC ASPECTS AND HEALTH, AN INTRINSIC RELATIONSHIP WITH FOOD SECURITY

ABSTRACT

It is visible the increase of the amount of commercial establishments of fast food in the Brazil, and this is the result of growing of economic instability which the country has surfed in recent years. The massive unemployment of Brazilians with the migration of rural zone to urban has caused it to become more accelerated the emergence of fast-food as a source of income autonomous. The establishments were created without any sanitary rigor that guaranteed the security food. In this way, the government was forced to establish criteria, standards and norms to guarantee security food to consumer. In parts, the institutions of CVS-6/99 and RDC 216/02, standardized the use of a Manual of Good Manufacturing Practices and Standard Operating Procedures in order to ensure food security to the population, since the institution of both law have direct influence in the public health politics adopted by the country, in order to ensure best quality over foods to be consumed by the population. Studies have found that adherence to policies still suffer resistance, since the fast-food commercial establishments, characterized with Food Production Unities have lower adherence to current standards when compared to Food and Nutrition Unities like hospitals, kindergartens and schools. With this, it is essential the necessity for further studies of dynamics that drives the actual norms, so that they become reality throughout the scope of the establishments responsible providing meals out of home.

Keywords: Food Production Units. Fast-food. Food security. Manual of Good Practice.

REFERÊNCIAS

- ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 3 ed. São Paulo: Metha, 2009.
- AKUTSU, R. C. *et al.* Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**: Campinas, v. 18, n.3, p. 419-427, mai./jun., 2005. Disponível em: <http://repositorio.bce.unb.br/bitstream/10482/2113/1/ARTIGO_AdequacaoBoasPraticas.pdf> Acesso em: 20 abr. 2012.
- AREND, S. M. F.; REIS, A. M. D. Juventude e restaurantes fastfood: a dura face do trabalho flexível. **Revista Katális**: Florianópolis, v. 12, n. 2, p. 142-151, jul./dez., 2009. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rk/v12n2/03.pdf>> Acesso em: 20 abr. 2012.
- BRASIL, ANVISA. RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Disponível em: <<http://www.pr.senac.br/PAS/resolucao216.pdf>> Acesso em: 20 maio 2012.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 236 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos)
- BRASIL. Diretoria técnica do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria do Estado da Saúde. **Portaria CVS-6/99**, de 10 de março de 1999. Parâmetros e critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. Disponível em: <http://www.escolaabras.com.br/portal/arquivos/portaria_cvs_06_1999.pdf> Acesso em: 20 maio 2012.
- CAVALLI, S. B. ; SALAY, E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. **Revista de Nutrição**, v. 20, p. 657-667, 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v20n6/a08v20n6.pdf>> Acesso em: 20 maio 2012.
- COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. **Caderno de Saúde Pública**. Rio de Janeiro, v. 23, n. 12, p. 3011-3020, dez., 2007. Disponível em: <<http://www.scielosp.org/pdf/csp/v23n12/21.pdf>> Acesso em: 10 maio 2012.
- FAVARO, S. P. *et al.* Possibilidade de implementação de um programa de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) na preparação de salada de alface no restaurante universitário da Universidade Estadual de Londrina. **Semina: Ciências Agrárias**, Londrina, v. 22, n. 2, p. 185-190, jul./dez. 2001. Disponível em: <<http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/semagrarias/article/viewArticle/2051>> Acesso em: 12 jun. 2012.
- GORGULHO, B. M.; LIPI, M.; MARCHIONI, D. M. L. Qualidade nutricional das refeições servidas em uma unidade de alimentação e nutrição de uma indústria da região metropolitana de São Paulo. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 24, n. 3, p. 463-472, maio/jun., 2011. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000300009&lang=pt> Acesso em: 12 maio 2012.

HAZELWOOD, D., MCLEAN, A.C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1994.

JESUS, A. P. de. **O impacto do treinamento de higiene ambiental, pessoal e dos alimentos dos treinados de Unidades de Produção de Refeições em Brasília, DF**. Curso de especialização (Gastronomia e segurança alimentar), Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília, 2006. Disponível em: <<http://bdm.bce.unb.br/handle/10483/464>> Acesso em: 12 jun. 2012.

KAWASAKI, V. M.; CYRILLO, D. C.; MACHADO, F. M. S. Custo-efetividade da produção de refeições coletivas sob o aspecto higiênico-sanitário em sistemas cook-chill e tradicional. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 20, n. 2, p. 129-138, mar./abr., 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732007000200002&lang=pt> Acesso em: 15 maio 2012.

MACHADO, M. D.; QUEIROZ, T. R.; MARTINS, M. F. Mensuração da qualidade de serviço em empresas de fast-food. **Revista Gestão & Produção**. São Carlos, v.13, n.2, p.261-270, maio/ago., 2006. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-530X2006000200008&lang=pt> Acesso em: 22 maio 2012.

MOLTA, R. M. S.; GUERRA, A. Entrada e bandeiras: estratégia de interiorização das cadeias de fast-food. **Revista de Administração eletrônica**. São Paulo, v. 52, n. 1, p. 85-98, jan./fev., 2012. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rae/v52n1/07.pdf>> Acesso em: 22 maio 2012.

PROENÇA, R. P. da C. *et. al.* **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: UFSC, 2008.

RIBEIRO-FURTINI, L. L.; ABREU, L. R. de. Utilização de APPCC na indústria de alimentos. **Ciênc. Agrotec**, Lavras, v. 30, n. 2, p. 358-363, mar./abr. 2006. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cagro/v30n2/v30n2a25.pdf>> Acesso em: 18 jun. 2012

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

RODRIGUES, M. F. **Avaliação da aplicação da RDC 216/2004/ANVISA, nas Unidades Produtoras de Refeição (UPRs), localizadas na quadra comercial sul 402 do plano piloto, Brasília**. DF. 2006. 39 f. Dissertação (Pós-Graduação Lato Sensu em qualidade de alimentos)-Centro de excelência em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília, 2006. Disponível em: <http://bdm.bce.unb.br/bitstream/10483/474/1/2006_MauricioFonsecaRodrigues.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2012.

SALAY, E. Consumo alimentar fora do domicílio: implicações para pesquisas em segurança alimentar e nutricional. **Revista eletrônica ComCiência**. 10 set. 2005. Disponível em: <http://www.comciencia.br/reportagens/2005/09/14_impr.shtml>. Acesso em: 14 mar 2012.

TEIXEIRA, S. M. F.G. *et al.* Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu; 1990 *apud* COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a

prescrição e o real do trabalho. **Caderno de Saúde Pública**. Rio de Janeiro, v. 23, n. 12, p. 3011-3020, dez., 2007. Disponível em: <<http://www.scielosp.org/pdf/csp/v23n12/21.pdf> >
Acesso em: 10 maio 2012.