

As condições de higiene dos estabelecimentos de alimentos e bebidas da cidade de Parnaíba/PI sob a perspectiva da Vigilância Sanitária Municipal

The hygiene of establishments food and beverage city Parnaíba/PI perspectiva under Surveillance of Municipal Sanitary

La higiene de los establecimientos de alimentos y bebidas en la ciudad de Parnaíba/PI bajo la perspectiva de la Ordenación Sanitaria Municipal

Rosana Almeida Santos¹

Anette Santiago Pereira²

Resumo

A procura por restaurantes cresceu de forma considerável nos últimos anos. Assim torna-se primordial estabelecer requisitos gerais de higiene sanitária nas empresas de restauração para que os alimentos por elas produzidos, não constituam perigo para a saúde do consumidor. O presente trabalho teve como principal objetivo investigar as condições de higiene dos estabelecimentos de alimentos e bebidas em Parnaíba/PI por meio da percepção da Vigilância Sanitária Municipal, observação dos padrões de higiene alimentares e a estrutura dos serviços nos estabelecimentos de alimentação. Este estudo baseia-se em pesquisa bibliográfica e descritiva acerca da alimentação, qualidade de higiene e boas práticas para serviços de alimentação e do setor de alimentos e bebidas da cidade de Parnaíba/PI, abordagem qualitativa com realização de entrevista semiestruturada com o representante da Vigilância Sanitária Municipal. Como resultado destaca-se a inexistência de boas práticas de fabricação de alimentos em virtude da ausência de treinamento apropriado dos funcionários desses estabelecimentos. As falhas detectadas comprometem os serviços bem como o controle total do processo de produção de refeições.

Palavras chave: Turismo; Alimentos e bebidas; Boas práticas de fabricação.

¹ Universidade Federal do Piauí. E-mail: rosanaalmeidaphb@hotmail.com

² Mestre em Administração e Bacharel em Turismo pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Técnica em turismo pelo Centro Federal de Educação Tecnológica do Rio Grande do Norte. Professor Assistente I de Turismo da Universidade Federal do Piauí. E-mail: anesanti@hotmail.com

Abstract

The search for restaurants as entertainment has substantially grown in the past few years. Therefore, it is essential to establish general hygiene standards for the feeding business, so that the food produced would not constitute a hazard to the consumer's health. This study aimed to investigate the hygiene conditions in establishments that serve foods and beverages in Parnaíba/PI, from the Municipal Health Surveillance perspective, considering the structure and the food hygiene standards offered in these establishments. This study was based on a literature review and descriptive about the tourism and food, the quality of hygiene and good practices for food service and the food and drinks in the city of Parnaíba/PI. The approach was qualitative and a semi-structured survey was applied. The analysis was based on the report provided by a representative of the Municipal Health Surveillance. Through the results of the research, it was possible to notice the lack of good habits of food manufacturing from the absence of training of the employees in these establishments. There are many flaws which compromise the service, resulting in a lack of control over the production of quality food.

Keywords: Tourism; Food and drinks; Good Manufacturing Practices.

Resumen

La búsqueda de restaurantes ha crecido considerablemente en los últimos años. Por lo tanto, es esencial establecer los requisitos generales de higiene sanitaria en el negocio de restauración de modo que los alimentos que producen, no constituyen un peligro para la salud del consumidor. Este estudio tuvo como objetivo investigar las condiciones de higiene de los establecimientos de comida y bebidas en Parnaíba/PI a través de la percepción de la vigilancia de la salud municipal, la observación de las normas de higiene y de la estructura de servicio de alimentos en establecimientos para comer. Este estudio se basó en una revisión bibliográfica y descriptiva sobre los alimentos, la calidad de la higiene y las buenas prácticas para el servicio de alimentos y la comida y bebidas en la ciudad de Parnaíba/PI. El enfoque fue cualitativo con la aplicación de entrevista semiestructurada con el representante de la ordenación sanitaria de la salud municipal. Los resultados de la investigación han podido darse cuenta de la falta de buenas prácticas de fabricación de alimentos a partir de la ausencia de una formación más adecuada para los empleados de estos establecimientos. Hay muchas fallas encontradas que terminan por comprometer a los servicios que reflejan la ausencia de un control sobre todo el proceso de producción de comidas de calidad.

Palabras clave: Turismo; Alimentos y Bebidas; Buenas Prácticas de Manufactura.

Introdução

Com o desenvolvimento industrial a sociedade passou por várias mudanças, dentre elas no padrão de consumo alimentar. Pessoas de todo o Brasil estão vivendo mudanças nos hábitos

alimentares devido à agitação cotidiana, que as impedem de realizarem suas refeições em casa. Com isso, aumentou consideravelmente a utilização de restaurantes (BADARÓ, 2007). A evolução desse setor no país trouxe também novas tecnologias e mudanças de conduta, exigindo refeições com melhores padrões de higiene.

Os consumidores estão mais exigentes, mais esclarecidos e com maior acesso a informações. Eles têm exigido padrões de serviços alimentares com melhor estrutura e serviços nos estabelecimentos de alimentação. Por isso é relevante a oferta de uma alimentação segura nos estabelecimentos do ramo, uma alimentação que não ofereça risco a saúde de quem está consumindo. Esse controle se dá por meio das boas práticas de manipulação de alimentos. O objetivo das boas práticas de manipulação é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

Segundo Silva Junior (1995 apud MAZALLA, 2007, p. 27) mais de 60% dos casos de doenças de origem alimentar foram decorrentes de técnicas inadequadas de processamento e de alimentos contaminados servidos em restaurantes.

Com o objetivo de não oferecer alimentos contaminados, observa-se a importância da implantação de boas práticas nos serviços de alimentação e um estudo dos estabelecimentos de Alimentos e bebidas da cidade de Parnaíba, a segunda maior cidade do estado do Piauí e portal de entrada do Delta do Parnaíba. Esta cidade apresenta atrações turísticas representativas, tanto naturais quanto de valor histórico para o estado do Piauí.

Diante dessa abordagem, este trabalho tem por finalidade investigar as condições de higiene dos estabelecimentos de alimentos e bebidas em Parnaíba/PI através da percepção da vigilância sanitária municipal.

Para a realização do trabalho foi feita uma pesquisa descritiva, tendo a finalidade de descrever aspectos importantes que acontecem nos estabelecimentos de alimentos e bebidas em relação à qualidade de higiene desses estabelecimentos alimentícios; Pesquisa de campo, pois exigiu a coleta de dados junto ao órgão da vigilância sanitária municipal; e, bibliográfica, com a contribuição de autores encontrados em livros, dissertações e teses que abordaram os temas apresentados.

No que corresponde à abordagem da pesquisa utilizada tratou-se de pesquisa qualitativa e como instrumento de pesquisa para a coleta de dados fez-se uso da entrevista semiestruturada com um representante da vigilância sanitária municipal, sobre o cumprimento das boas praticas de

fabricação de alimentos, a prática de implementação de procedimentos operacionais padronizados, a frequência de fiscalização e os critérios de concessão e cancelamento de um certificado de boas práticas de fabricação dos estabelecimentos de alimentos e bebidas da cidade de Parnaíba.

Turismo e alimentação

Não se pode falar em turismo sem falar em alimentação, pois os elementos gastronômicos de diferentes lugares podem ser aproveitados por todas as partes envolvidas, ou seja, turistas, gestores e a comunidade.

Com a gastronomia valoriza-se o aspecto cultural, criam-se empregos e amplia-se a oferta de atrativos para os visitantes. A esse respeito diz Lima (1999 apud MAZALLA, 2007, p. 20):

As especialidades [culinárias] locais [...] delimitam espaços culturais e sociais, independentemente de limites geográficos, como sinais distintivos de suas representações e diversidade. Mapas gastronômicos podem ser delineados a partir da culinária regional mediante suas especialidades. É nesse contexto que o turismo se torna prática fundamental na divulgação e valorização das cozinhas locais.

Com o passar dos anos os restaurantes tiveram que oferecer cardápios diversificados para melhor atender a população local e aos turistas. Desta forma alimentação ganha espaço para discussão quando alia-se ao turismo tanto na culinária como no cuidado e preparo dos alimentos.

Se tratando da alimentação como elemento da oferta turística, a qualidade está relacionada à expectativa do turista em relação ao que ele irá desfrutar no estabelecimento, daquilo que irá consumir, seja pela necessidade ou pela simples curiosidade de provar sabores diferentes dos de costume.

Para o turismo é importante o fator qualidade na oferta alimentar, especialmente no que diz respeito à satisfação do turista quanto à sua viagem. De acordo com a OMT (2003) a qualidade e a inocuidade dos alimentos constituem uma das principais preocupações do consumidor em matéria de turismo, e ocupam um lugar importante entre as prioridades dos operadores turísticos e dos fornecedores de alimentos que abastecem o setor.

As refeições preparadas para serem servidas em restaurantes ou durante as viagens têm como principal característica o cuidado com a segurança alimentar e a qualidade no processo de

preparação, evitando contaminação dos alimentos, os quais, além de apetitosos e seguros, devem ter boa aparência (SANTOS, 2003).

E para que ocorram segurança e qualidade no processo de preparação dos alimentos, faz-se necessária a implantação de alguns métodos, dentre os quais o senso de higiene. Para Castelli (2003) manter o ambiente organizado, os objetos e o local em perfeito estado de higiene só vêm a trazer benefícios, como o bem estar pessoal, a prevenção de acidentes e a boa impressão por parte dos consumidores do serviço.

De acordo com Proença (1997 apud SANTOS, 2003) para a produção de alimentos com qualidade dispõe-se de um tripé básico, que está relacionado aos conhecimentos científicos sobre a definição do alimento e a relação deste com o homem; a importância da técnica dos produtos, métodos e equipamentos do processo de preparo da alimentação; e, a identificação cultural sobre a identidade simbólica dos alimentos.

A principal função desse tripé é controlar a qualidade nos serviços de alimentação, evitando a contaminação dos alimentos.

É importante que os estabelecimentos de alimentação escolhidos pelos turistas disponham de boas práticas de higiene na hora da preparação dos alimentos. Os estabelecimentos alimentícios precisam criar e manter ações voltadas para o controle e a qualidade dos alimentos para atender as necessidades da população local assim como a dos turistas, já que a alimentação corresponde a uma necessidade diária de todos os seres vivos.

Com o objetivo de proteger os consumidores e promover a saúde da população por intermédio do controle sanitário para a segurança sanitária dos produtos alimentícios e conseqüentemente para a qualidade de vida da população, foi criada a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que será melhor explorada no item que a seguir.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é um órgão criado pelo governo federal que de acordo com a Lei 9.782/99, art. 6, promove ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde, intervindo nos **problemas sanitários** decorrentes do meio ambiente, da

produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, controlando processos produtivos transporte e armazenamento de alimentos, assim como normas de higiene (MAZALLA, 2007).

A ANVISA disponibiliza regras que indicam como certos processos produtivos devem ser realizados e com isso garante que o alimento consumido em estabelecimentos alimentícios tenha um padrão mínimo de qualidade, preservando a saúde.

Essa atuação é compartilhada com outros ministérios, como o da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e com os estados e municípios, que integram o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

Segundo Mazalla (2007, p.27) os órgãos que fazem parte da ANVISA são Instituto Nacional de controle e qualidade de Saúde (INCQS), Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ), Laboratórios Centrais de Saúde Pública, Centros de Vigilância Sanitária Estadual, Secretarias Estaduais de Saúde Centros de Vigilância Sanitárias Municipais e Secretarias Municipais de Saúde.

Dentre os principais diplomas legais que comandam a Vigilância Sanitária, em especial a área de alimentos, destaca-se a Resolução RDC nº. 216 de 15/09/2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004).

Demonstrando sempre preocupação com a saúde da população e procurando aperfeiçoamento relacionado às questões de controle sanitário na área de alimentos.

Entende-se por vigilância sanitária um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos a saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde (BRASIL, 1999).

A Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 apresenta regras claras e objetivas, que norteiam os comerciantes a procederem de maneira adequada e segura na manipulação, preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte e exposição à venda dos alimentos. Essa norma de âmbito federal tem como objetivo a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados em padarias, cantinas, lanchonetes, bufês, confeitarias, restaurantes, comissárias, cozinhas industriais e institucionais (BRASIL, 2004).

Existem normas que devem ser seguidas pelos estabelecimentos que trabalham com serviços de alimentação. Os funcionários dos estabelecimentos que trabalham com alimentos devem apresentar os cabelos presos e protegidos por redes, toucas, não sendo permitido ainda o uso de barba e objetos de adorno pessoal. Todos esses funcionários têm que estar submetidos à supervisão

e capacitação periódica em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.

Para a preparação do alimento existem regras detalhadas objetivando alcançar a segurança das pessoas quanto à qualidade higiênico-sanitária do que é consumido. Também estão previstas medidas para o armazenamento e transporte do alimento preparado para garantir a proteção de qualquer contaminação.

A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas devem ser reservadas. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

As áreas de exposição do alimento preparado ao consumo devem ser mantidas organizadas e dentro das condições de higiene ideais. Também a temperatura dos equipamentos de exposição dos produtos será regularmente monitorada, além de serem dotados de barreiras de proteção que evitem a contaminação dos alimentos por parte dos consumidores e outras fontes. (BRASIL, 2004).

Outras exigências são as de lavatório exclusivo para a higiene das mãos na área de manipulação dos alimentos e instalações sanitárias supridas de produtos destinados à higiene pessoal. Impedir a atração, abrigo, acesso e proliferação de pragas urbanas é outra medida de segurança sanitária adotada.

Os serviços de alimentação devem implementar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP'S) relacionados a higienização de instalações, equipamentos e móveis, controle integrado de vetores e pragas urbanas, higienização do reservatório de água e higiene e saúde dos manipuladores (BRASIL, 2004).

O POP é um procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos (BRASIL, 2002).

Os órgãos de vigilância locais são os responsáveis pela fiscalização e pela inspeção de estabelecimentos de alimentos, assim como pela adoção das medidas legais cabíveis caso sejam encontradas irregularidades (MAZALLA, 2007). A Inspeção Sanitária consiste em avaliar os

estabelecimentos, os serviços de saúde, produtos, as condições ambientais e de trabalho na área de abrangência da Vigilância Sanitária.

De acordo com Badaró (2007, p. 16) são bens, produtos e serviços submetidos ao controle e a fiscalização sanitária:

Os alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários. As instalações físicas, equipamentos, tecnologias, ambientes e procedimentos envolvidos em todas as fases de seus processos de produção dos bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária, incluindo a destinação dos respectivos resíduos.

A inspeção sanitária nos estabelecimentos alimentícios serve para a busca de uma melhor qualidade sanitária dos alimentos, ajudando na identificação de irregularidades nos serviços oferecidos por esses e cabe também a ANVISA conceder certificado de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos que estão de acordo com as regras exigidas para funcionamento. Da mesma forma está habilitada a cancelar esses certificados dos estabelecimentos que não estejam cumprindo as normas de boas práticas de fabricação colocando em risco a saúde das pessoas que se alimentam nesses estabelecimentos (NASCIMENTO, 2008).

Torna-se claro a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção da saúde da população, confirmando a importância das legislações existentes voltadas para a segurança alimentar.

Qualidade de higiene e boas práticas para serviços de alimentação

Existe uma confusão em relação ao termo higiene e limpeza embora possam estar relacionados entre si. A higiene é bem mais abrangente e significa parte das ciências médicas que tem como objeto a conservação da saúde e a prevenção de doenças. A limpeza se refere à qualidade de limpo e consiste em retirar a sujeira de alguma coisa (OMT, 2003)

Sendo a gastronomia uma arte de se cozinhar, o ambiente onde se preparam alimentos deve cumprir uma série de regras quanto ao aspecto higiênico sanitário que proporcionará a segurança alimentar de quem está consumindo o alimento.

De acordo com Rego (2001 apud MAZALLA, 2007, p.27), a segurança alimentar é :

Um conceito que envolve os fatores relacionados à quantidade necessária de alimentos para suprir as necessidades pessoais, assim como aqueles relacionados à qualidade dos alimentos, englobando seus valores nutricionais, físicos e higiênicos. Vale ressaltar que a saúde depende muito da alimentação, a qual depende da qualidade sanitária dos alimentos.

A higiene e segurança alimentar em estabelecimentos alimentícios visam garantir uma adequada condição higiênico sanitária dos produtos elaborados, sem oferecer riscos à saúde do consumidor, sob condições previstas pela legislação vigente. (BRASIL, 2004).

Segundo Nascimento (2008) no setor da alimentação a “segurança alimentar” é um importante componente para o perfil de qualidade global de um produto.

Em qualquer tipo de estabelecimento alimentício a higiene é fundamental, sendo uma qualidade imprescindível que deve ser constada pelo cliente desde a recepção, limpeza dos uniformes e aparência dos garçons, piso, toalhas, pratos, talheres, e até os banheiros.

Caso um desses itens esteja fora do padrão a reputação do estabelecimento será colocada em dúvida pelo consumidor (NASCIMENTO, 2008). São pequenos detalhes que somados fazem a diferença na hora de escolher um restaurante ou até mesmo para indicá-lo a alguém.

A respeito da qualidade, Beni (2007, p 176) comenta:

A qualidade também se alicerça no comportamento do homem, ao qual é confiada a responsabilidade pelo serviço. É no ser humano ou no local onde ele presta serviço que aumentam os riscos não serem correspondidas as expectativas da demanda, em que se pode ter uma ideia própria de qualidade do serviço, tanto em relação as promessas da publicidade quanto as suas exigências e motivações que se espera possam ser satisfeitas.

A portaria nº 326 (BRASIL, 1997) estabelece requisitos de boas práticas de fabricação de alimentos produzidos ou fabricados tendo em vista o consumo humano. A portaria instrui os processadores de alimentos nas questões de higiene das instalações, equipamentos e processo de seus estabelecimentos. As boas práticas de fabricação são procedimentos necessários para garantir a qualidade sanitária dos alimentos (NASCIMENTO, 2008).

Segundo Nascimento (2008), as boas práticas de fabricação (BPF) podem ser divididas em requisitos fundamentais:

Requisitos fundamentais	Características
Higiene pessoal	Estabelece hábitos de asseio e apresentação pessoal. Relacionadas à boa apresentação dos manipuladores de alimentos relativos a uniformes e acessórios, cabelos, bigodes e barba, unhas, hábitos comportamentais, lavagens das mãos, objetos pessoais e adereços, enfermidades e ferimentos, bem como treinamento;
Higiene ambiental:	Está relacionada à localização e situação de condições da edificação, como paredes, pisos, forros, janelas, portas, ralos, estruturas aéreas e subterrâneas, instalações sanitárias, vestiários, lavatórios, refeitório, serviços de água potável, tratamento de água, vapor, refrigeração, iluminação, tratamento de lixo e arredores;
Higiene operacional:	São regras relativas às condições do processo, visando evitar contaminações cruzadas ou condições que levem a multiplicação de microrganismos, formação de toxinas, acesso, abrigo ou proliferação de pragas. As principais são: recebimento de matéria-prima, armazenamento, equipamentos e utensílios, condições de processo e manipulação, tratamento de resíduos e efluentes, distribuição, manutenção, treinamento registro;
Procedimentos de limpeza e desinfecção:	Deve indicar o método de limpeza, produtos químicos utilizados, sua concentração, tempo de contato, temperatura, equipamentos utilizados, frequência de limpeza, responsáveis, estocagem de produtos químicos, equipamentos e utensílios em uso, treinamento e registros;
Controle de pragas:	Consiste na adoção de programa para monitoramento e controle de pragas, evitando a proliferação.

Quadro 1 - Requisitos fundamentais para as boas práticas de fabricação (BPF)

Fonte: Adaptado de Nascimento (2008)

A adoção de boas práticas de fabricação são procedimentos necessários para que sejam alcançados requisitos essenciais de higiene e para a satisfação dos consumidores porque sempre que uma pessoa vai a determinado estabelecimento ela cria uma expectativa do local expectativa essas que serão percebidas através do nível de satisfação dos clientes, atendidas as expectativas os clientes ficarão em mente que aquele determinado estabelecimento oferece serviços de qualidade.

O setor de alimentos e bebidas em Parnaíba/PI

A cidade de Parnaíba de acordo com Brasil (2008) está localizada ao norte do Piauí, na região do Delta do rio Parnaíba e encontra-se a 339 km da capital do estado, Teresina.

A atividade turística envolve vários setores, dentre eles o voltado à restauração. É um setor que passa a cada dia por diversas mudanças, seja nas maneiras de atender, de servir, como também na forma de preparar os alimentos.

O restaurante é definido como um estabelecimento comercial onde se preparam e servem comidas, ou lugar onde servem refeições avulsas para certo numero de pessoas. Sendo assim o objetivo do restaurante é preparar e servir alimentos e bebidas (VENTURINI, 2008).

Considerando-se a principal oferta do estabelecimento, podem-se dividir em quatro grandes grupos os estabelecimentos de alimentos e bebidas, conforme o portal da educação (2012).

A) Grupo 1: Formado pelos estabelecimentos que servem refeições completas (entradas, pratos principais e sobremesas). Incluem-se aqui todos os tipos de restaurantes.

B) Grupo 2: Formado pelos estabelecimentos que servem lanches, como lanchonetes, padarias com balcão, sanduicheiras, etc.

C) Grupo 3: Formado pelos estabelecimentos onde o foco da oferta está nos doces, como por exemplo, as doçarias, confeitarias e sorveterias.

D) Grupo 4: Formado pelos estabelecimentos onde a principal oferta concentra-se nas bebidas; incluindo, assim, os bares, as casas de sucos, etc.

O Ministério do Turismo classifica os estabelecimentos de alimentos e bebidas, por especialização que estão divididos em: cachaçaria; cafeteria; café colonial; cervejaria; churrascaria; creperia; tapiocaria; doceria; empaderia; frutos do mar; grelhados; galeteria; pastelaria; petisqueria; pizzaria; sanduicheria; sucos; chás; whiskeria e sorveteria (BRASIL, 2006)

Em Parnaíba ainda não existe uma pesquisa que aponte a quantidade e a classificação de todos os estabelecimentos de alimentos e bebidas existentes na cidade. Existe o INVTUR que é um projeto que está em fase de conclusão que futuramente poderá disponibilizar essas informações.

A pesquisa existente que trata a respeito da quantidade e dos tipos de estabelecimentos de restauração, é a realizada por Sousa (2012) na avenida são Sebastião, uma das principais avenidas da cidade, que possui um grande fluxo de pessoas devido a sua grande extensão. Nessa pesquisa

identificou-se 45 estabelecimentos de alimentos e bebidas em funcionamento. Que se compõem basicamente de 2 bares, 3 restaurantes, 19 lanchonetes, 9 pizzarias, 3 sorveterias, 3 churrascarias, 2 padarias, 2 buffets e 2 pastelarias. Desta forma nota-se que os tipos de estabelecimentos predominantes na avenida são as lanchonetes.

São vários os serviços que podem ser oferecidos por estabelecimentos de alimentos e bebidas, isso vai depender da tipologia de cada estabelecimento. Quanto aos serviços segundo Venturini (2008, p.109) entende-se que:

Cada estabelecimento, independente de seu enfoque, pode eleger os serviços que são mais convenientes ou que estão sendo solicitado pelos clientes. Assim como oferecer serviços compatíveis com o negócio; a proposta do estabelecimento e a política de desenvolvimento adotada.

Na cidade de Parnaíba de acordo com a pesquisa realizada por Sousa (2012) o serviço mais oferecido pelos estabelecimentos de alimentos e bebidas é o serviço a la carte .

Segundo Venturini (2008 p.115) serviço a la carte “é o serviço onde o cliente escolhe, entre as diversas opções do cardápio ou menu o que deseja”. Neste serviço o cliente escolhe o que vai querer através do cardápio e depois informa o garçom que anota o pedido.

De modo geral, cada restaurante tem uma maneira de trabalhar, pois o setor de alimentos e bebidas de uma cidade é imprescindível para satisfazer, atender e superar as expectativas e necessidades dos turistas, que quando viajam estão interessados em novidades e conhecer a gastronomia local pode ser uma delas.

Análise dos resultados

Percepção da vigilância sanitária municipal quanto ao cumprimento dos requisitos de boas práticas de fabricação de alimentos por parte dos estabelecimentos de alimentos e bebidas:

Os requisitos de boas práticas de fabricação de alimentos foram analisados sob a ótica da higiene pessoal, ambiental, operacional, procedimentos de limpeza e desinfecção, monitoramento e controle de pragas, conforme os direcionamentos de Nascimento (2008).

Na concepção do representante da vigilância sanitária municipal a realidade encontrada em Parnaíba quanto ao cumprimento das boas práticas de fabricação relacionadas à higiene pessoal dos

manipuladores ainda precisa de mudanças principalmente nas questões relacionadas ao desconhecimento dos manipuladores das boas práticas de fabricação.

Sobre a importância da qualidade de higiene no ambiente, o entrevistado relata a situação das condições ambientais da maioria dos estabelecimentos alimentícios da cidade. Na sua concepção:

As condições ambientais de pisos, paredes e também equipamentos até que não é tão fora das condições de segurança [...] (ENTREVISTADO).

Diante do relato do entrevistado percebe-se que as condições ambientais dos estabelecimentos alimentícios da cidade de Parnaíba não estão tão distantes das condições ideais de segurança.

Quanto à higiene operacional são regras relativas às condições do processo, visando evitar contaminações cruzadas ou condições que levem a multiplicação de microrganismos, formação de toxinas, acesso, abrigo ou proliferação de pragas. As principais são recebimento de matéria-prima, armazenamento, equipamentos e utensílios, condições de processo e manipulação, tratamento de resíduos e efluentes, distribuição, manutenção, treinamento registro (NASCIMENTO, 2008).

Para aplicar essas regras os manipuladores precisam entender primeiro quais são essas regras e qual a importância delas para o estabelecimento. No caso dos estabelecimentos de alimentos e bebidas da cidade de Parnaíba há uma inexistência dessas boas práticas, pelo desconhecimento, conforme a informação disponibilizada pelo entrevistado:

Olha, é como se diz, é o que está faltando, a implantação realmente de boas práticas. Aquela questão de, por exemplo: se solicitou primeiro o manual para que realmente os donos de estabelecimentos - o manual com todos os pop's - possam ter uma leitura e pelo menos algum elemento que possam dar um acompanhamento melhor nas condições. Mas muitos não leem. Guardam dentro de uma gaveta e quando o agente chega no estabelecimento muitas vezes mesmo com o manual, as condições são totalmente adversas (ENTREVISTADO).

Quanto às características relacionadas aos procedimentos de limpeza e desinfecção, os estabelecimentos de alimentos e bebidas devem indicar o método de limpeza, produtos químicos utilizados, sua concentração, tempo de contato, temperatura, equipamentos utilizados, frequência de limpeza, responsáveis, estocagem de produtos químicos, equipamentos e utensílios em uso, treinamento e registros (NASCIMENTO, 2008).

O representante da vigilância sanitária municipal deixa claro a sua concepção sobre como são feitos os procedimentos de limpeza e desinfecção nos estabelecimentos alimentícios da cidade:

Olha a questão da limpeza e desinfecção é um processo meio complicado porque durante o período, após o término do processo de manipulação, ele limpa tudo, mas não é desse jeito que funciona o processo de limpeza e desinfecção. Tem que ser um processo contínuo sujou limpou, é um processo dinâmico que as pessoas tem que saber que tem que manipular no limpo, não deixar manipular cheio de sangue, cheio de resíduos, cheio de outros produtos que normalmente ficam no local (ENTREVISTADO).

A concepção da vigilância sanitária municipal quanto ao cumprimento das boas práticas de fabricação relacionada aos procedimentos de limpeza e desinfecção dá importância de trabalhá-los de forma contínua. Para que o processo possa funcionar é preciso treinamento para que as pessoas entendam a importância dos alimentos serem manipulados em um ambiente higienizado de uma forma correta.

Quanto aos estabelecimentos que trabalham com alimentos e bebidas da cidade de Parnaíba, questionou-se se os mesmos adotam um sistema eficiente e contínuo de monitoramento e controle de pragas, o que culminou no seguinte relato do entrevistado:

Eles não adotam um programa de monitoramento e controle de pragas. O que eles fazem normalmente, ou costumam fazer, mas nós já conversamos com a diretoria da vigilância sanitária, é encher o ambiente de venenos, eles chegam com a bomba e enchem o ambiente de veneno [...] (ENTREVISTADO).

Através desse relato percebe-se que os estabelecimentos não estão cientes de como deve ser feita a adoção de programa para monitoramento de pragas. Eles estão utilizando a aplicação exagerada de inseticidas, sem se preocuparem com procedimentos que evitem a proliferação das pragas.

Com as informações coletadas, percebe-se que não há um cumprimento das boas práticas de fabricação relacionada ao controle de pragas. Pois os estabelecimentos acreditam que a melhor forma de prevenir as pragas é através de inserção de inseticidas enquanto na percepção da Vigilância Sanitária a melhor forma de prevenir a ocorrência das pragas é reduzindo ao máximo a disponibilidade de fatores que propiciam a sua proliferação, tais como resíduos de alimentos, sujeira e diversos outros fatores que acabam beneficiando a sobrevivência dessas pragas.

Práticas de implementação de procedimentos operacionais padronizados (POP's) nos estabelecimentos de alimentos e bebidas da cidade de parnaíba sob a pecepção da Vigilância Sanitária Municipal:

Os POP'S se referem a procedimentos que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Sobre este aspecto Brasil (2008) explica que estes necessitam ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e/ou proprietários do estabelecimento. Além disso, deve-se firmar o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos procedimentos.

Sobre a implementação de POP'S nos estabelecimentos alimentícios da cidade de Parnaíba o entrevistado fornece o seguinte relato:

[...] os estabelecimentos tem os POP'S como mais um documento necessário para a empresa. É a questão de formalidade. Mas a adoção do pop precisa ainda ser trabalhada bastante no município de Parnaíba sobre a questão do comportamento, mudanças de comportamento pessoal e mudanças de um monte de hábitos que normalmente tem que prejudicam a implantação do pop. Porque eles acham que quando você faz, coloca no papel, muitas vezes colando até da internet, coloca no papel e diz que o pop está implantado [...] (ENTREVISTADO).

A respeito dos principais POP'S implementados nos estabelecimentos de A& B da cidade de Parnaíba, o representante da vigilância sanitária municipal expõe seu pensamento a respeito:

Os POP'S no momento pra dizer os que estão implementados no município de Parnaíba eu não considero nenhum porque os pops eles são... uma continuidade um do outro. Você pega, por exemplo, um pop de guarda de alimentos, que é a parte de conservação essas coisas todas... Mas você tira e ai está tudo direitinho, o pop está tudo funcionando direitinho, a qualidade de temperatura está boa, essas coisas todas. Mas você tira o alimento lá de dentro nessas condições e leva para cima de uma mesa suja, vamos dizer, houve uma descontinuidade do próprio pop, que ele tem que entrar um entregar para o outro pop e o outro entregar para o outro e o outro entregar para o outro e todos tem que estar em condição, porque se não o primeiro não adianta (ENTREVISTADO).

Diante das afirmações apresentadas é possível perceber que os estabelecimentos alimentícios da cidade não implantam os POP'S da forma correta, pois há uma descontinuidade no funcionamento dos mesmos. Segundo o entrevistado só se pode dizer que tem pop implantado de qualidade quando todos os POP'S estiverem funcionando sequencialmente.

Diante das informações apresentadas, destacam-se duas causas para a possível falta de qualidade na implementação dos pops nos estabelecimentos alimentícios da cidade de Parnaíba: a primeira é que os donos dos estabelecimentos entendem os pops apenas como mais uma formalidade um documento necessário para a empresa, ou seja só na teoria, na prática esses procedimentos padronizados não são implementados. A segunda se dá pela falta de continuidade dos POP'S o que acaba comprometendo a qualidade dos pops anteriores.

Fiscalização dos estabelecimentos de alimentos e bebidas da cidade de Parnaíba/PI:

Sobre a fiscalização nos estabelecimentos de Parnaíba a vigilância sanitária municipal relata como é feito esse trabalho de inspeção:

Todos os dias trabalhamos com produtos alimentícios, agora pelo município de Parnaíba ter uma quantidade enorme de estabelecimentos que produzem alimentos nós não temos condições de dizer assim todo dia vamos em um determinado estabelecimento. Mas pelo menos uma vez ao ano esse estabelecimento vai (ser) fiscalizado com todas as condições higiênicas, condições estruturais e condições de funcionalidade necessárias para seu funcionamento (ENTREVISTADO).

Para a vigilância sanitária municipal a frequência de fiscalização nos estabelecimentos de alimentos e bebidas é de uma vez por ano, exceto em casos de denúncias desses estabelecimentos, realizam-se nesses mais de uma visita por ano, chamadas visitas de rotina. No caso de denúncias elas podem ser anônimas e realizadas na própria vigilância sanitária municipal. Este estabelecimento é fiscalizado para ver se o mesmo está de acordo com as condições necessárias para seu funcionamento.

Considera que existe uma preocupação em fiscalizar os estabelecimentos de alimentos e bebidas, o que não é o bastante para garantir a higiene dos estabelecimentos. É preciso que existam ações conjuntas desenvolvidas pelos donos de estabelecimentos e vigilância sanitária, pois a vigilância faz o seu papel na fiscalização, fiscaliza se o estabelecimento está em condições necessárias para funcionamento.

Critérios de concessão e cancelamento de um certificado de boas práticas de fabricação dos estabelecimentos de alimentos e bebidas:

Com a intenção de averiguar com o entrevistado como é feita essa concessão de certificado de boas práticas, questionou-se primeiramente se a vigilância sanitária municipal concede esse certificado, no qual o entrevistado relatou o seguinte:

Olha a vigilância sanitária ela certifica, pode certificar as empresas através do seu próprio alvará. Quando ele dá o alvará ele está dizendo que ele tem boas práticas que as condições higiênicas do estabelecimento estão perfeitas. A certificação hoje a nível nacional é o SENAI. É o SENAI porque ele que tem posse da ferramenta, o registro da ferramenta de certificação. O SENAI faz normalmente treinamento uma duas vezes por ano de certificadores [...] (ENTREVISTADO).

Com as informações coletadas percebe-se que a vigilância sanitária municipal não possui as ferramentas necessárias para conceder certificado de boas práticas de fabricação, o que ela faz é conceder um alvará que garante que os estabelecimentos que possuem esse alvará de funcionamento estão cumprindo com as boas práticas de fabricação. A vigilância sanitária municipal também tem o papel de recolher esse alvará, se ao chegar em um estabelecimento não houver cumprimento das boas práticas de fabricação e se as condições sanitárias não estiverem propícias, ela recolhe o alvará sanitário provisoriamente, traz para a prefeitura e se o estabelecimento voltar a adequar-se ele passa a ter o alvará sanitário novamente mas enquanto não tiver as condições ele não permanece com o alvará.

Considerações finais

As condições de higiene dos estabelecimentos de alimentos e bebidas de Parnaíba-PI foram investigadas nessa pesquisa a partir da percepção da vigilância sanitária municipal, conforme a proposta inicial do trabalho.

Os resultados indicaram que as condições de higiene dos estabelecimentos de alimentos e bebidas na localidade, não se encontram favoráveis para uma oferta de alimentos isentos de riscos a saúde.

Portanto, tendo como base o relato disponibilizado pelo entrevistado, Considera-se que em Parnaíba/PI, de acordo com a avaliação da vigilância sanitária municipal, não há boas condições de higiene nos estabelecimentos de alimentos e bebidas. Os estabelecimentos ainda desconhecem as boas praticas de fabricação de alimentos provenientes da ausência de treinamento mais apropriado para os funcionários desses estabelecimentos.

Com relação aos resultados obtidos, estes demonstram que há a necessidade de uma estruturação nos serviços de alimentos e bebidas da cidade de Parnaíba, no sentido de adotar medidas efetivas de controle de qualidade higiênico-sanitárias, e de trabalhar treinamentos com todos os profissionais envolvidos no setor, enfatizando a importância destas atividades para a prevenção e controle da saúde da população, turistas e visitantes.

O paladar é um dos cinco sentidos da hospitalidade e fatores relacionados à alimentação devem ser levados em consideração. Os proprietários não devem ter apenas um interesse econômico dos seus estabelecimentos e sim um interesse de proporcionar melhor qualidade da oferta e uma melhor prática para os turistas e clientes em geral.

Referências

BADARÓ, Andrea Cátia Leal. **Boas práticas para serviços de alimentação:** um estudo em restaurantes comerciais no município de Ipatinga. 2007. Dissertação (Mestrado em Ciência da Nutrição). Universidade Federal de Viçosa, Ipatinga, 2007.

BENI, Mario Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 12.ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

BRASIL. **Conjunto histórico e paisagístico de Parnaíba**. Teresina: Iphan, 2008.

_____. Ministério do Turismo. **Inventário da oferta turística**, 2006. Disponível em: <<http://www.inventario.turismo.gov.br/invtur/>>. Acesso em: 20 jul.2013.

_____. Ministério da Saúde. **Portaria SVS/MS Nº 326**, de 30 de julho de 1997. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/cf430b804745808a8c95dc3fbc4c6735/Portaria+SVS+MS+N.+326+de+30+de+Julho+de+1997.pdf?MOD=AJPERES>>. Acesso em: 20 ago. 2013.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos e a lista de

SANTOS, Rosana; Almeida; PEREIRA, Anette Santiago. As condições de higiene dos estabelecimentos de alimentos e bebidas da cidade de Parnaíba/PI sob a perspectiva da Vigilância Sanitária Municipal. *Revista Hospitalidade*. São Paulo, v. X, n. 2, p. 444 - 462, dez. 2013.

verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos. **Diário Oficial da União**, de 23 de outubro de 2002, Brasília (DF), Seção 1, n. 206, p. 126-130, 2002.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da União**, de 16 de setembro de 2004, Brasília (DF), Seção 1, nº 179, p. 25-27, 2004.

_____. Lei federal nº.9782 de 26 de janeiro de 1999. Cria a agência nacional de vigilância sanitária, define o sistema nacional de vigilância sanitária e das outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília. 1999.

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. 9 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

PORTAL DA EDUCAÇÃO. **Classificação dos estabelecimentos de alimentos e bebidas**, 2012. Disponível em: < <http://www.portaleducacao.com.br/educacao/artigos/13301/classificacao-dos-estabelecimentos-de-ab>>. Acesso em :20 jun. 2013

MAZALLA, Warsten. **Análise dos estabelecimentos alimentícios de Primavera (SP) 2007**. s.i., 2007.

NASCIMENTO, Fénelon Neto. **Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurantes**. 2 ed. rev. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO (OMT). **Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo**: guia de consulta para funcionários, planejadores, empresários e operadores de turismo. São Paulo: Roca, 2003

SANTOS, Ana Paula Mendes dos. **Turismo e oferta alimentar, nos restaurantes de Balneário Camboriú-SC**. 2003. .Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Balneário Camboriú: Universidade do Vale do Itajaí. 2003.

SOUSA, Briezza Veras de. **Análise da qualidade do atendimento nos estabelecimentos de alimentos e bebidas na Avenida São Sebastião Parnaíba**. 2012. Monografia (Graduação em Turismo). Parnaíba: Universidade Federal do Piauí, 2012.

VENTURINI, James Luiz . **Aspectos gerenciais e conceituais dos estabelecimentos que servem alimentos e bebida (A&B)**. Rio do Sul: Nova Era, 2008.

Recebido em outubro de 2013.

Aprovado em novembro de 2013.