

Nutrição Brasil 2017;16(5):266-71

ARTIGO ORIGINAL

Avaliação das condições estruturais e higiênico-sanitárias das unidades de alimentação e nutrição de uma instituição hoteleira de Foz do Iguaçu/PR

Assessment of structural and hygienic-sanitary conditions of feeding and nutrition units of an hotel at Foz do Iguaçu/PR

Gelvani Locateli*, Elisabete Florêncio da Silva**

**Acadêmica do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza/PR, **Graduada em Nutrição pela Faculdade União das Américas, Campus Foz do Iguaçu/PR*

Recebido 15 de setembro de 2016; aceito 15 de setembro de 2017

Endereço para correspondência: Gelvani Locateli, Rua Padre Fernando Zanchet, 2985/05 Centro 85770-000 Realeza/PR, E-mail: gelvanilocateli@gmail.com; Elisabete Florêncio da Silva: bettyciencias@gmail.com.

Resumo

O presente estudo teve por objetivo avaliar as condições estruturais e higiênico-sanitárias das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma instituição hoteleira de Foz do Iguaçu/PR. Para isso, realizou-se a aplicação do check-list do Programa Alimentos Seguros nas duas UANs da instituição. Sendo uma destinada a produção de refeições dos hóspedes, enquanto que a outra era veiculada ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). E, para considerar a UAN como satisfatória foi estabelecido um percentual de adequação igual ou superior a 70%. Assim, percebeu-se que a UAN Hoteleira e a UAN do PAT apresentavam condições estruturais e higiênico-sanitárias satisfatórias, alcançando 88,3% e 74,2% de conformidade, respectivamente. Ainda, na UAN veiculada ao PAT foram observados oito pontos críticos, enquanto que a outra possui quatro, sugerindo a necessidade de intervenção de um profissional de nutrição.

Palavras-chave: lista de checagem, serviços de alimentação, hotelaria, programas governamentais.

Abstract

This study aimed to evaluate the hygienic-sanitary conditions of Food and Nutrition Units of a hotel at Foz do Iguaçu/PR. For this, we applied the the checklist Safe Food Program in the 2 food service units, one for the production of meals for guests, while the other was for the Worker Food Program. And, to consider UAN satisfactory was established a percentage equal to or higher than 70%. We observed that the 2 units had satisfactory structural and hygienic-sanitary conditions, reaching compliance of 88.3% and 74.2%, respectively. Further, in the unit linked to the workers there were eight critical points, while the other has four, suggesting the need for intervention of a professional nutrition.

Key-words: Checklist, food services, hotel, government programs.

Introdução

Os primeiros registros históricos do serviço hoteleiro datam do século VII a.C. e se devem aos primórdios dos jogos olímpicos realizados na cidade-estado de Olímpia, na antiga Grécia, que atraía atletas e espectadores, os quais necessitavam de um alojamento enquanto permaneciam naquela cidade. Desta forma, adaptaram-se e criaram-se estruturas de alojamento, alimentação e transporte para esses primeiros turistas, tanto em Olímpia, como no caminho para esta. Em Roma, durante o período conhecido como “Paz Romana”, o setor hoteleiro também expandiu devido, principalmente, a ampla construção de estradas [1].

Já, no Brasil, o setor hoteleiro teve origem com as hospedarias familiares que, muitas vezes, estavam anexas as instalações da moradia do proprietário. A partir da década de 70, o setor experimentou amplo crescimento, o que pode estar relacionado a criação do Instituto Brasileiro de Turismo (Embratur), o qual viabilizou a aprovação de diversos projetos ligados ao segmento de turismo e hotelaria [2].

Conforme o setor hoteleiro foi evoluindo, o sentido de hospitalidade passou a ser melhor compreendido, e outros serviços foram desenvolvidos para atender a demanda satisfatoriamente, incluindo o serviço de alimentação. Salienta-se que os serviços de alimentação e nutrição cada vez possuem mais espaço no setor hoteleiro, com importante contribuição da gastronomia, devido ao turismo gastronômico [3]. Para Paula [4], “hospitalidade e serviços de alimentação são dois termos que encerram o mesmo significado: ambos representam o ato de acolher e prestar serviços a alguém que esteja fora de seu lar (p.160)”.

Desta forma, como o nutricionista é o profissional que estuda a relação homem x alimento, presume que o mesmo também possa atuar em restaurantes hoteleiros. Uma unidade de trabalho, onde suas atividades estão relacionadas com a alimentação e nutrição de pessoas é chamada de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). A UAN deve apresentar uma refeição equilibrada nutricionalmente, que apresente segurança alimentar e nutricional ao comensal, deve ainda, satisfazê-lo quanto ao serviço oferecido, desde o ambiente físico, incluindo tipo, convivência e condições de higiene de instalações e equipamentos disponíveis [5].

Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo avaliar as condições estruturais e higiênico-sanitárias das unidades de alimentação e nutrição de uma instituição hoteleira de Foz do Iguaçu, Paraná.

Material e métodos

Realizou-se, em 2016, estágio extracurricular em uma instituição hoteleira de Foz do Iguaçu/PR. O local de estágio era composto por uma cozinha central, copa e padaria, que fornecia a alimentação para os clientes da instituição; uma cozinha e refeitório, no qual eram produzidas e servidas as refeições para os funcionários do local. Vale salientar que esta era veiculada ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e seguia o modelo de autogestão; e um almoxarifado, o qual recebia e distribuía matéria-prima para as unidades de produção de refeições.

Desta forma, realizou algumas atividades nestes locais, entre estas, destaca-se a aplicação do check-list do Programa Alimentos Seguros (PAS), o qual foi adotado por apontar pontos críticos e possibilitar a sugestão de medidas corretivas. O check-list do Programa Alimentos Seguros (PAS) possui ao todo 174 itens, sendo 60 considerados como críticos e 114 não críticos, estes são separados em nove diferentes etapas: Aspectos gerais de recursos humanos; Aspectos gerais de meio ambiente; Aspectos gerais de instalações, edificações e saneamento; Aspectos gerais de equipamentos; Aspectos gerais de sanitização; Aspectos gerais de produção; Aspectos gerais de embalagem e rotulagem; Aspectos gerais de controle de qualidade e Aspectos gerais de controle no 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” (NA), não foram avaliados.

A aplicação do check list foi realizado em horário aleatório, sem conhecimento prévio dos colaboradores. Primeiramente foi aplicado na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) que fornece a alimentação para os funcionários do hotel. Posteriormente, aplicou-se o mesmo instrumento também na UAN responsável pela produção das refeições ofertadas aos clientes do mesmo.

Para considerar cada UAN como satisfatória foi estabelecido um percentual de acertos igual ou superior a 70% e insatisfatória quando este for inferior a 70%.

Resultados

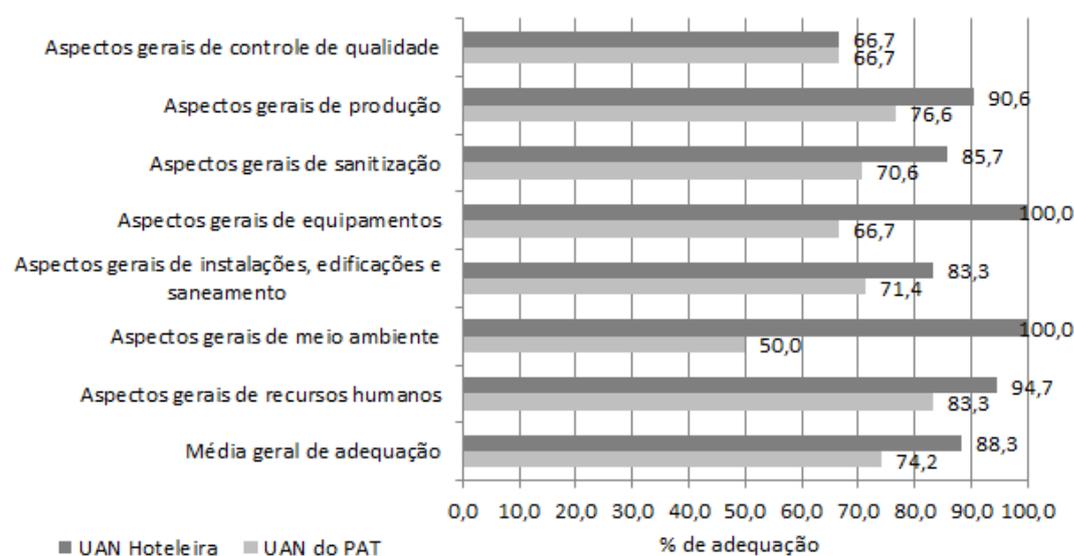
A partir da aplicação do check list, levantou-se a quantidade de itens adequados, inadequados e não aplicáveis na UAN Hoteleira e naquela veiculada ao PAT. Assim como foram identificados os pontos críticos em ambas as UANs (tabela I).

Tabela I - Check-list realizado em Unidades de Alimentação e Nutrição de um Hotel de Foz do Iguaçu, 2016.

Etapas	UAN do PAT				UAN Hoteleira			
	NA	NC	C	PC*	NA	NC	C	PC*
Aspectos gerais de recursos humanos	1	3	15	1	0	1	18	1
Aspectos gerais de meio ambiente	0	1	1	1	0	0	2	0
Aspectos gerais de instalações, edificações e saneamento	1	12	30	2	1	7	35	1
Aspectos gerais de equipamentos	2	1	2	1	0	0	5	0
Aspectos gerais de sanitização	4	5	12	0	0	3	18	0
Aspectos gerais de produção	19	11	36	3	13	5	48	2
Aspectos gerais de embalagem e rotulagem	5	0	0	0	5	0	0	0
Aspectos gerais de controle de qualidade	4	1	2	0	4	1	2	0
Aspectos gerais de controle no mercado	6	0	0	0	6	0	0	0
Total	42	34	98	8	29	17	128	4

*Pontos críticos encontrados.

Deste modo, percebeu-se que, a UAN Hoteleira e a UAN do PAT obtiveram 88,3% e 74,2% de conformidade, respectivamente, sendo classificadas como satisfatórias. Salienta-se que a UAN veiculada ao PAT apresentou maior percentual de conformidade nos aspectos gerais de recursos humanos (83,3%), enquanto que a UAN Hoteleira obteve 100% de adequação nos aspectos gerais de equipamentos e do meio ambiente (gráfico 1).

**Gráfico 1** - Percentual de adequação encontrado nas duas UANs investigadas, de acordo com a aplicação do check-list do Programa Alimentos Seguros (PAS), 2016.

Também foi observado que, na UAN do PAT, os aspectos gerais de meio ambiente tiveram o menor percentual de adequação (50%). Já, para a UAN destinada a produção de refeições para os hóspedes, os aspectos gerais de controle de qualidade apresentaram maior inadequação (gráfico 1).

Quanto aos pontos críticos encontrados, observou-se que alguns são comuns entre as duas unidades, uma vez que são instalações próximas e compartilham de algumas estruturas (tabela II).

Tabela II - Descrição dos pontos críticos encontrados em Unidades de Alimentação e Nutrição de um Hotel de Foz do Iguaçu, 2016.

Requisito	Descrição da Inconformidade	
	UAN do PAT	UAN Hoteleira
Os manipuladores apresentam higiene corporal adequada, cabelo e bigodes protegidos e totalmente cobertos, unhas curtas, limpas e sem esmalte, proibição do uso de adornos e manipuladores barbeados?	Uso de maquiagem por funcionários do sexo feminino.	Alguns funcionários do sexo masculino usam bigode.
Os arredores da empresa estão livres de sucatas, fossas, lixo, animais (inclusive insetos e roedores), inundações e outros contaminantes?	Como as UANs se localizam em ambiente bastante arborizado, o mesmo propicia o aparecimento de animais.	
Ralos e canaletas possuem proteção contra a entrada de insetos e roedores?	O ralo não possui revestimento.	-
O lixo externo é mantido em área que não oferece risco de acesso à pragas e animais e isolado das áreas de produção e estoque e recolhido com frequência adequada, sendo mantida higienizada?	Para o lixo externo, há uma local em área aberta, o que pode propiciar o acesso e/ou aparecimento de pragas e animais.	
Os equipamentos apresentam superfícies lisas, impermeáveis, resistentes, não-absorventes, sem riscos de contaminação química ou física, com desenho sanitário (favorecendo a higienização), em bom estado de funcionamento e em bom estado de conservação?	Alguns equipamentos possuem pontos de ferrugem, o que pode ocasionar alguma contaminação.	-
Os produtos não-conformes são devolvidos imediatamente ou separados e identificados para devolução posterior?	Não há um espaço designado para acomodar os produtos que devem ser devolvidos.	
As temperaturas dos equipamentos são adequadas para a conservação de cada classe de alimento, monitoradas conforme programa, registradas e arquivadas?	As planilhas de registro de temperatura não foram encontradas.	-
As sobras de alimentos quentes e frios prontos, que não foram distribuídos, somente são aproveitadas se tiverem sido monitoradas durante a manutenção?	As temperaturas não são monitoradas durante a distribuição.	

Desta forma, observou-se que a UAN que fornece as refeições para os funcionários apresenta maior número de não conformidades quando comparada a UAN destinada a produção de refeição aos hóspedes. Note, ainda, que na UAN veiculada ao PAT foram identificados 8 não conformidades consideradas como críticas, enquanto que na UAN hoteleira, este valor reduz pela metade.

Discussão

A partir da análise da distribuição geográfica das redes de hotéis paranaenses, percebe-se que estes se concentram na capital do estado, Curitiba, e em algumas cidades interioranas, como Londrina, Maringá e Foz do Iguaçu [6], sendo que esta última sedia a instituição investigada. Ainda, quanto a avaliação da adoção das boas práticas de fabricação/manipulação na hotelaria paranaense, a literatura se mostra escassa.

Assim, no presente estudo, o percentual de adequação encontrado para a UAN Hoteleira foi de 88,3%, classificando-se como satisfatória. Utilizando check list da RDC 275/2002, Ferreira *et al.* [7] avaliaram nove unidades hoteleiras em Minas Gerais, sendo que destas, 8 classificaram-se no grupo 1 (76 a 100% de atendimento dos itens), demonstrando importante frequência de adequação entre as unidades hoteleiras.

Estes achados são semelhantes aos de Bernardo *et al.* [8], também adotando o check list da resolução 275/2002, que investigou 10 hotéis de Belo Horizonte/MG. Destes, 6 foram

classificados no grupo 1. Destaca-se que apenas em 30% destes estabelecimentos havia um profissional como responsável técnico.

Assim, salienta-se a importância do acompanhamento técnico de um profissional de nutrição para a adoção das boas práticas de fabricação/manipulação, sanando irregularidades e garantindo a segurança alimentar e nutricional do serviço oferecido [9-11].

Quanto a UAN veiculada ao PAT, este programa foi instituído por lei em 1976 [12] e regulamentado por decreto em 1991 [13], e prevê a responsabilidade técnica de um profissional nutricionista [14]. A UAN estudada apresentou percentual de adequação de 74,2%, menor quando comparado a UAN Hoteleira da mesma instituição, o que pode se dever ao baixo investimento na mesma.

Ainda, observou-se que, na literatura, têm-se maior ênfase na análise de cardápio das refeições oferecidas aos trabalhadores [15-18], e pouco se menciona as condições higiênico-sanitárias, mas estas também integram a segurança alimentar e nutricional.

Conclusão

Através do presente trabalho percebeu-se que as UANs da instituição hoteleira apresentaram condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Entretanto, foram identificados importantes pontos críticos, sugerindo a necessidade de intervenção de um profissional de nutrição.

Assim, foi possível perceber a importância de desbravar novos mercados de trabalho, uma vez que a atuação do profissional de nutrição em hotelaria é recente e não exigido, com exceção da UAN veiculada ao PAT, na qual a própria regulamentação do programa prevê a responsabilidade técnica do nutricionista.

Ainda, destaca-se a necessidade de mais investigações nesta temática, uma vez que se percebeu escassez literária.

Referências

1. Erhart AC, Bohrer JO. Serviços de Hotelaria Hospitalar: uma abordagem prática para implantação [Monografia]. Universidade do Sul de Santa Catarina. Curso de Turismo, Gestão e Hotelaria. Florianópolis; 2007.
2. Pereira TPC. A importância dos restaurantes na hotelaria do distrito Federal [Trabalho de Conclusão de Curso]. Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas – FASA. Curso de Turismo. Brasília; 2006.
3. Costa ERC. Comensalidade: a dádiva da hospitalidade através da gastronomia. *Cultur* 2015;9(2):52-72.
4. Paula NM. Planejamento e gestão da hospitalidade em restaurantes. In: Dencker AFM, ed. Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade. São Paulo: Pioneira Thomson Learning; 2004.
5. Carneiro P, Venante B, Leite DG. Avaliação de layout de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em um hotel da cidade de Piraí do Sul. *Nutrir* 2015;1(2).
6. Píccolo DR. Distribuição espacial da hotelaria de rede no estado do Paraná [Dissertação]. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, Pós-Graduação em Geografia; 2011.
7. Ferreira MA, São José JFB, Tomazini APB, Martini HSD, Milagres RCM, Pinheiro-Sant'na HM. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. *Rev Inst Adolfo Lutz* 2011;70(2): 230-5.
8. Bernardo PV, Valentim ECN, Oliveira AES, Ramos AS. Avaliação das Boas práticas na Produção de refeições na rede Hoteleira de Belo Horizonte, MG. *UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde* 2014;16(4):265-70.
9. Souza CH, Sathler J, Jorge MN, Horst RFML. Valiação das condições higiênico sanitárias em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hoteleira, na cidade de Timóteo-MG. *Nutrir Gerais* 2009;3(4):312-29.
10. Mayra N et al. Condições higiênico-sanitárias das unidades produtoras de alimentos em hotéis do município de Caruaru, Pernambuco. *Veredas Favip* 2014;7(2):110-22.
11. Andrade ML, Sturion GL. Segurança dos alimentos em serviços de alimentação do setor de turismo. *Segurança Alimentar e Nutricional* 2015;22(1):618-32.
12. Brasil. Ministério do Trabalho. Lei nº 6321, de 14 de abril de 1976. Dispõe sobre a dedução, do lucro tributável para fins de imposto sobre a renda das pessoas jurídicas,

- do dobro das despesas realizadas em programas de alimentação do trabalhador. Diário Oficial da União, Brasília, 1976.
13. Brasil. Ministério do trabalho. Decreto nº 5, de 14 de janeiro de 1991. Regulamenta a Lei nº 6321, de 14 de abril de 1976, que trata do Programa de Alimentação do Trabalhador, revoga o Decreto nº 78676, de 8 de novembro de 1976, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 1991.
 14. Brasil. Ministério do Trabalho. Instrução normativa nº 193, de 05 de dezembro de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Diário Oficial da União, Brasília, 2006.
 15. Duarte MSL, Conceição LL, Castro LCV, Souza ECG. Qualidade do almoço de trabalhadores segundo o Programa de Alimentação dos Trabalhadores e o índice de Qualidade da Refeição. Segurança Alimentar e Nutricional 2015;22(1):654-61.
 16. Canella DS, Bandoni DH, Jaime PC. Densidade energética de refeições oferecidas em empresas inscritas no Programa de Alimentação do Trabalhador no município de São Paulo. Rev Nutr 2011;24(5):715-24.
 17. Strasburg VJ, Redin C. O contexto da alimentação institucional na saúde do trabalhador brasileiro. REGET 2014; 18(ed. especial):127-36.
 18. Araújo MPN, Costa-Souza J, Trad LAB. A alimentação do trabalhador no Brasil: um resgate da produção científica nacional. História, ciências, Saúde 2010;17(4):975-92.