

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANTÁRIAS DO RESTAURANTE POPULAR DA CIDADE DE SANTARÉM-PA: ANTES E APÓS A REFORMA

Ricardo Patrese Jorge Repolho¹; Edvane de Loudes Pimentel Vieira²; Xaene Maria Fernandes Duarte Mendonça³; Esaú Aguiar Carvalho⁴; Daniel Santos de Castro⁵

¹Acadêmico de Agronomia; ²Acadêmica de Engenharia de Pesca; ³Doutora em Processos Químicos e Bioquímicos; ⁴Doutor em Biotecnologia; ⁵Especialista em Gestão da Qualidade em Unidades Produtoras de Refeição

ricardopatrestm@hotmail.com

Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA)

Introdução: Durante a produção das refeições podem surgir vários riscos de contaminação alimentar, assim a higiene e a manipulação dos alimentos se caracterizam como fatores determinantes para prevenção de doenças alimentares. Superfícies, equipamentos e utensílios que entram em contato com o alimento durante a sua preparação podem se tornar focos de contaminação, principalmente quando não forem submetidos a processos de higienização adequados e eficientes (JAY, 2005; BASTOS, 2008). **Objetivo:** Avaliar, em dois momentos distintos, as condições higienico-sanitárias do Restaurante Popular – (RP) do município de Santarém-PA. **Métodos:** Foi aplicado um check list baseado na RDC no 216 (2004), contendo 162 itens os quais abordam, oito temas: Área de produção, Higienização de instalações, Equipamentos, móveis e utensílios, Produção e transporte de alimentos, Controle de Saúde, Apresentação e hábitos de higiene, Instalações Sanitárias e vestuário, e Controle de pragas e vetores. A aplicação do respectivo check list foi feito em dois momentos sendo eles: antes e depois da reforma do RP. Como forma de avaliação foram usados os seguintes conceitos: Excelente (índice 1): quando o número de não conformidade variou entre 0% e 10%; Boa (índice 2): quando o número de não conformidade variou entre 11% e 20%; Regular (índice 3): quando o número de pontos positivos variou entre 21% a 30%; Ruim (índice 4): quando o número de pontos positivos variou entre 31% a 49%; e Deficiente (índice 5): quando o número de pontos positivos variou entre 50% a 100% para as não conformidade. Sendo as variações de pontos positivos maior que 30%, ou seja, as áreas classificadas como Ruim e/ou deficientes, diagnosticadas como em estado de não conformidade. **Resultados/Discussão:** Os itens como área de produção alcançam os seguintes índices: (75% antes e 33% depois), higienização de instalações, (41% antes e 23% depois), Equipamentos, móveis e utensílios (58% antes e 42%), Produção e transporte de alimentos (14% antes e 13%), Controle de saúde (31% antes e 44%), Apresentação e hábitos de higiene (57% antes e 29%), Instalações sanitárias e vestuário (40% antes e 40%), e controle de pragas e vetores (33% antes e 17%). Ao realizar o comparativo observou-se diminuição no grau de não conformidade, com exceção do tema Controle de Saúde, mas nenhum se demonstrou excelente. **Conclusão:** O presente estudo conclui que o restaurante, apresenta 50% dos temas verificados, com o conceito Ruim (índice 4), (n=4)), ou seja em estado de não conformidade, sendo necessário portando, que os esses temas (Área de produção; Equipamentos, móveis e utensílios; Controle de Saúde; Instalações Sanitárias e vestuário), sejam revistos e otimizados, para que o restaurante atinja o padrão de conformidade, e conseqüentemente, passe a oferecer alimentos seguros aos seus clientes. Para tanto, sugere-se, que o referido restaurante estabeleça um processo contínuo de melhoria na qualidade dos seus serviços a partir de correções na estrutura física do mesmo. E ainda, um programa de treinamento e educação dos seus colaboradores, visando adequar ainda mais as condições dos produtos e serviços comercializados.

Palavras-chave: Restaurante popular; Higienico-sanitarias; Qualidade.