



## **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS SERVIDOS NA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO DE UMA FEIRA COMERCIAL DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ-PR**

**Crislayne Teodoro Vasques; Rita de Cássia Felix; Eloísa Liranzo Mazoti<sup>1</sup>; Gersislei Antônia Salado<sup>2</sup>; Daniele Fernanda Felipe<sup>3</sup>.**

**Resumo:** O objetivo deste estudo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias da praça de alimentação de uma feira de comércio do município de Maringá/PR. A amostra foi de 16 pontos de vendas de alimentos, onde foram coletadas informações por meio de um Check-list realizado nos períodos matutino, vespertino e noturno durante os quatro dias da feira. Foi observado aspectos de higiene dos manipuladores, das instalações físicas, pré-preparo, preparo e controle de qualidade dos alimentos, sendo que durante dois dias foram observadas a temperatura de alimentos e equipamentos. Também foi realizada uma pesquisa de opinião com os consumidores com perguntas referentes quanto ao risco de contaminação através dos alimentos. A avaliação dos itens do Check-list em relação ao preparo dos alimentos, mostrou que 35% dos estabelecimentos avaliados estavam conforme e 49% não conforme, e quanto ao controle de qualidade de alimentos, 36,5% estavam conforme e 54,3% não estavam conforme. Quanto aos resultados da pesquisa de opinião, 85% dos consumidores se mostraram preocupados com a contaminação de alimentos, sendo que 76% destes, acreditam que isto pode ocorrer por falta de higiene das instalações e manipuladores. Foram encontradas inúmeras irregularidades motivadas por falta de conhecimento dos manipuladores, proprietários e por improvisação das instalações. Conforme avaliação sugere-se a implantação de programas de treinamento aos manipuladores informando-os quanto às normas higiênico-sanitárias, a fim de impedir que essas irregularidades se repitam.

**Palavras-chave:** Contaminação dos alimentos; Controle de qualidade; Higiene dos Alimentos.

### **1 INTRODUÇÃO**

Segundo Panato (2004), ultimamente vem se observando um significativo aumento no controle das refeições, seja ela *in natura* ou processadas servidos ao consumidor, devido ao alto número de doenças relacionadas aos alimentos. Por oferecer risco à Saúde, leis foram criadas para regulamentar critérios e padrões de Segurança Alimentar (GÓES, 2001).

De acordo com Curtis et al. (2000) apud Oliveira et al. (2003), mesmo com o crescente aumento das tecnologias referentes à conservação e higiene dos alimentos, os altos índices das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são motivos de preocupação aos governos nacionais e internacionais. Aproximadamente 100 milhões de

<sup>1</sup> Acadêmicas do curso de Nutrição, Departamento de Nutrição do Centro Universitário de Maringá (CESUMAR), [crislayne\\_vasques@hotmail.com](mailto:crislayne_vasques@hotmail.com), [ritadecassia\\_fe@hotmail.com](mailto:ritadecassia_fe@hotmail.com), [liranmazoti@gmail.com](mailto:liranmazoti@gmail.com)

<sup>2</sup> Docente e Coordenadora do Curso de Nutrição, Departamento de Nutrição do Centro Universitário de Maringá (CESUMAR), Doutora em Ciência da Nutrição pela Unicamp – Campinas, [gersislei@cesumar.br](mailto:gersislei@cesumar.br)

<sup>3</sup> Docente do Curso de Nutrição, Departamento de Nutrição do Centro Universitário de Maringá (CESUMAR), Mestre em Ciências Farmacêuticas pela UEM – Maringá, [danielefelipe@cesumar.br](mailto:danielefelipe@cesumar.br).

pessoas contraem toxinfecções decorrentes de alimentos e água contaminados. (GERMANO; GERMANO, 2001 apud OLIVEIRA et al., 2003).

Curtis (2000) apud Oliveira et al. (2003), afirma que os alimentos são os principais vetores para doenças entéricas, e segundo Larea (1998) apud Oliveira et al. (2003), as DTAs estão entre as cinco principais causas de morte em crianças menores de cinco anos vitimadas por quadros diarréicos agudos.

A Organização Mundial de Saúde (OMS) (1989) apud Oliveira et al. (2003) diz que 60% das DTAs são provocadas por agentes microbiológicos, sendo que essa contaminação geralmente ocorre durante o preparo dos alimentos, transmitidos por equipamentos e utensílios mal higienizados e por manipuladores não treinados, quanto as práticas corretas higiênico-sanitárias.

Segundo Valente (1997) apud Panato et al. (2004), a segurança alimentar deve considerar a qualidade dos alimentos, garantindo assim valor nutricional, biológico, higiênico e tecnológico adequados com valores pré-estabelecidos para cada alimento, e para tanto, segundo Prata (2000) apud Panato et al. (2004), devem-se implantar normas de Controle de Qualidade para produção dos produtos comercializados em feiras, normas essas, que atendam o consumidor, ao feirante e à Legislação.

Lucca e Torres (2002), diz que os pontos de venda de alimentos não fixos, não dispõem das facilidades disponíveis nos estabelecimentos, como a dificuldade no armazenamento e o controle das temperaturas, mas Panato et al. (2004) ressalta que, mesmo diante de problemas referentes a não fixação das “barracas”, a qualidade dos alimentos servidos podem ser preservados, devido a pavimentação existente nos recintos, por serem cobertos e por terem pontos de água.

Devido ao alto fluxo de pessoas nas feiras de comércio e somadas as instalações improvisadas e a falta de treinamento dos manipuladores, os riscos de uma toxinfecção em massa é elevado. Se faz necessário, então, o controle e a identificação dos pontos a serem melhorados, a fim de evitar futuros surtos. Neste sentido, o presente trabalho foi realizado com o intuito de avaliar as condições higiênico-sanitárias da praça de alimentação e oferecer treinamento aos proprietários e manipuladores, dando suporte necessário para a adoção de medidas que garantam a qualidade do alimento.

## **2 MATERIAL E MÉTODOS**

Inicialmente foram coletadas informações por meio de um Check-list validado pela Anvisa (RDC 275/2002), realizado nos períodos matutino, vespertino e noturno, cada um com turno de quatro horas, durante os quatro dias da feira, em seu horário de funcionamento, com duração média de 20 minutos em cada ponto de venda de alimentos. Sendo baseado no Preparo de Alimentos e Controle de Qualidade de todas as “barracas”, foram observados os aspectos de higiene dos manipuladores, das instalações físicas, o transporte, o armazenamento, a temperatura dos alimentos armazenados no local, o pré-preparo, preparo e a distribuição. No final de cada turno dos quatro dias foi realizado uma pesquisa de satisfação do consumidor, contendo perguntas de múltipla escolha, referente a preocupação dos consumidores quanto ao risco de sofrerem uma intoxicação alimentar. Durante os dois últimos dias foram medidas as temperaturas dos alimentos em temperatura ambiente, dos refrigeradores, dos freezers, e das estufas com um termômetro, o qual, em cada medição era esterilizado com álcool em gel.

Já com todos os dados coletados, foram calculadas as porcentagens de conformes e não conformes em relação ao Preparo dos Alimentos, e as porcentagens de conformes e de não conformes de Controle de Qualidade, das 16 “barracas” separadamente. Na pesquisa de satisfação do cliente com o total de 475 entrevistados, foram tabuladas as respostas, com cada opinião. E finalizando, as temperaturas avaliadas mostraram o resultado de cada tipo de alimento e seu equipamento.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

No Check-list de Preparo dos Alimentos avaliados, 35% dos estabelecimentos estavam conforme e 49% estavam não conforme, e 16% corresponde aos itens não aplicáveis em alguns estabelecimentos. Quanto aos itens referentes ao Controle de Qualidade dos alimentos, 36,5% dos estabelecimentos estavam conforme e 54,3 % não estavam conforme, e 9,2% corresponde aos itens não aplicáveis à alguns estabelecimentos.

Tabela 1. Resultados do Check-list quanto ao preparo e controle de qualidade dos alimentos.

Estabelecimento	Preparo de Alimentos		Controle de Qualidade	
	C	NC	C	NC
A	38%	24%	50%	25%
B	38%	62%	13%	87%
C	23%	15%	31%	31%
D	23%	77%	6%	94%
E	30%	70%	19%	81%
F	38%	15%	25%	38%
G	62%	38%	88%	12%
H	54%	16%	38%	38%
I	8%	46%	19%	65%
J	15%	85%	6%	94%
K	15%	85%	11%	89%
L	54%	46%	76%	24%
M	38%	62%	37%	63%
N	31%	70%	56%	44%
O	38%	62%	56%	44%
P	69%	23%	53%	41%

Fonte: Praça de Alimentação de Feira Comercial

Dentre os resultados da pesquisa de opinião, foi possível constatar que 85% dos consumidores estão preocupados com a contaminação dos alimentos consumidos, 7% acham que isso dificilmente ocorre e 17% não responderam.

Das temperaturas avaliadas foi possível observar que algumas estufas e freezers estavam desligados. A temperatura ideal para conservação dos alimentos mostra que os alimentos quentes deveriam estar armazenados acima de 60° C e os alimentos frios abaixo de 10° C. Os refrigeradores deveriam estar na temperatura até 5° C e os congeladores entre -18° C a -15° C e nas estufas quentes tinham que estar acima de 60° C. Muitas irregularidades foram encontradas como mostra a tabela 2.

Tabela 2. Resultados das temperaturas avaliadas nos alimentos e equipamentos.

	Temperatura recomendada	Temperatura encontrada
<b>Alimentos</b>		
Recheios Doces	< que 10° C	18° C
Recheios Perecíveis	> que 60° C	entre 20° C e 46° C
Salgados	> que 60° C	entre 20° C e 25° C
Refeições	> que 60° C	entre 20° C e 50° C
Tortas Doces	< que 10° C	entre 14° C e 15° C
<b>Equipamentos</b>		
Estufas Quentes	> que 60°	entre 20° C e 45° C
Refrigeradores	até 5° C	entre 10° C e 17° C

#### 4 CONCLUSÃO

As inúmeras irregularidades encontradas nos estabelecimentos, são fatores que desencadeiam problemas nos aspectos higiênico-sanitários, preparo e controle da qualidade dos alimentos. Desta maneira, mostra-se necessário a aplicação de medidas de treinamento aos manipuladores, conhecimentos teóricos e práticos necessários para capacitá-los, pois a falta de esclarecimento entre os manipuladores de alimentos contribui de forma significativa para sua contaminação. Este treinamento melhoraria não somente a qualidade higiênico-sanitária, mas também proporcionaria o aperfeiçoamento das técnicas e processamentos utilizados durante o pré-preparo e o preparo dos alimentos, oferecendo ao consumidor um alimento seguro em todos os aspectos. Desta forma, se torna essencial à criação de normas padronizadas de controle de qualidade adaptadas às condições físicas da feira, a fim de impedir que os problemas encontrados venham a se repetir.

#### REFERÊNCIAS

GOÉS, J. A. W.; FURTANATO, D. M. N.; VELOSO, I. S.; SANTOS, J. M. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo, v.15, nº82, p.20-23. 2001.

LUCCA, A.; TORRES, E. A. F. S. Condições de higiene de “cachorro-quente” comercializado em vias públicas. **Revista de Saúde Pública**. São Paulo, v.36, nº3, p. 350-352. 2002.

OLIVEIRA, A. M.; GONÇALVES, M. O.; SHINOHARA, N. K. S.; STAMFORD, T. L. M. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo, v.17, nº114/15, p.12-17. 2003.

PANATO, L.; NOTTAR, L. A.; GOBB, E. R. C.; VASCONCELLOS, K. S.; PACHECO, D. C. Avaliação das condições higiênico-sanitárias da “feira-livre” do município de Criciúma, SC. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo, v.18, nº124, p.54-58. 2004.