AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE RESTAURANTES E BARES A PARTIR DA ADEQUAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO: UM ESTUDO NA ORLA DA CIDADE DE JOÃO PESSOA PARA IDENTIFICAR O POTENCIAL TURÍSTICO GASTRONÔMICO

Adriana Carla de Santana Florêncio[1]

Selma dos Passos Braga[2]

RESUMO

O presente trabalho teve como objetivo geral a avaliação da qualidade de restaurantes e bares situados na orla de João Pessoa-PB e como objetivos específicos a caracterização destes estabelecimentos, conforme sua tipologia além da verificação do cumprimento dos itens imprescindíveis que avaliam as boas práticas de fabricação nos setores de alimentos conforme a determinação da ANVISA, visando abordar as implicações para o oferecimento de alimento seguro como também, se os mesmo estão bem qualificados para atender um púbico mais exigente que são os turistas e visitantes que praticam turismo gastronômico. No período de Agosto de 2010 a Julho de 2011 foram avaliadas 10 restaurantes e 10 Bares-restaurantes, utilizando um *check-list*, com 10 itens de verificação. O *check-list* foi preenchido por meio de observações no próprio local. Os resultados obtidos revelaram que 90% dos Restaurantes e Bares-restaurantes apresentaram não conformidades superiores a 25%, sendo classificados como reprovados e, portanto insatisfatórios para produção de alimentos seguros e assim, não poderá atingir as expectativas de um público mais exigente, podendo comprometer o desejado turismo gastronômico na cidade.

Palavras-chaves: Boas Práticas de Fabricação; Restaurantes; *Check-list;* Turismo gastronômico

Introdução

O século XXI é a era dos serviços, e o turismo está inserido neste contexto. Os bares e restaurantes fazem parte do setor de alimentação na cadeia de

[1] Graduando em Hotelaria na Universidade Federal da Paraíba-UFPB. E-mail: turismoehotelaria2011@hotmail.com.

[2] Mestra em Nutrição e Professora do Curso de Hotelaria na Universidade Federal da Paraíba – UFPB. E-mail: selmaufpb@hotmail.com.

atividades turísticas, sendo a qualidade fator primordial para atrair o público local e aqueles que chegam para visitar a cidade e desejam frequentar esses estabelecimentos, seja para fazer uma boa refeição ou para o entretenimento. (MOLETTA, 2000).Como também, turistas e visitantes que desejam fazer mais que uma simples refeição e procuram restaurantes bem qualificados de uma determinada região para conhecer à gastronomia local de forma minuciosa.

A gastronomia como um produto, de uma determinada localidade, é bastante importante do ponto de vista turístico, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região.(AZAMBUJA, 2001)

No Brasil estima-se que, de cada cinco refeições, uma é feita fora de casa, na Europa duas em cada seis e, nos EUA, uma em cada duas. Esses números indicam que ainda pode haver um grande aumento e desenvolvimento dos estabelecimentos que produzem alimentos para consumo imediato no país (ARAÚJO; CARDOSO, 2002). Tais estabelecimentos incluem unidades de produção de porte e tipos de organização diferentes entre si, como restaurantes comerciais, restaurantes de hotéis, serviços de motéis, coffee shops, bares, buffets, lanchonetes, cozinhas industriais, fast-food, entre outros. (PAYNE-PALACIO, 1994, apud AKUTSU et al, 2005).

Segundo Castelli (2000), restaurante é o estabelecimento que fornece ao público alimentação mediante pagamento. Esse conceito engloba os mais variados tipos de estabelecimentos, contudo, cada um deles possui características específicas, em função das quais são mais precisamente definidos.

Já, segundo Montaner (2001) Bares são os estabelecimentos mercantis de categoria única, que dispõe de balcão e também dispõe de serviço de mesa, para proporcionar ao público, mediante pagamento em dinheiro, bebidas acompanhadas ou não de aperitivos e sanduíches frios ou quentes, para serem consumidos no mesmo local. Podendo existir, também, o bar-restaurante que oferece o duplo serviço, de bar e restaurante.

Verificou-se que paralelamente ao crescimento do setor, ocorreu um aumento da ocorrência de DTA (Doenças Transmitidas por Alimentos), frequentemente associada ao uso de serviços de alimentação, tornando a segurança alimentar a principal preocupação com relação a este segmento (HOBBS ; ROBERT, 1999).

Uma das formas para se atingir um alto padrão de qualidade dos alimentos é a implantação das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos - BPF. Estas são compostas por um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, que abrange desde a recepção das matérias-primas até o produto final, o seu principal objetivo é garantir a integridade do alimento e a saúde do consumidor (NASCIMENTO; BARBOSA, 2007).

Essas normas consideram de maneira geral, quatro pontos principais a serem analisados: 1. termos relevantes - inclusive pontos críticos de controle e práticas referentes à pessoal; 2. 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; 3. requisitos gerais de equipamentos - construção, facilidade de limpeza e manutenção e 4. controles de produção (BRASIL, 2004).

As BPF são obrigatórias pela legislação brasileira, para todas as indústrias e estabelecimentos de alimentos e estão pautados nas Portarias nº. 1428/93, nº. 326/97, nº. 368/97, Portaria CVS nº. 6/99 e na Resolução da Direção Colegiada RDC nº. 275/2002 e nº. 216/2004.

A RDC 216/04 exige os seguintes itens para o cumprimento das Boas Práticas: **Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios:** Fluxo ordenado e sem cruzamentos; acesso independente à área de manipulação; dimensão compatível com todas as operações; instalações físicas com revestimento liso, impermeável e lavável; equipamentos, móveis e utensílios limpos, bem conservados e produzidos em material atóxico; sanitários e vestiários sem comunicação com as áreas de manipulação; lavatórios exclusivos para higiene das mãos na área de manipulação; **Móveis e Utensílios:** Manutenção da limpeza por funcionário capacitado para este fim; programa de higienização freqüente e descrição dos procedimentos de limpeza por escrito (Procedimentos Operacionais Padronizados - POP); **Controle de Pragas**: Barreiras físicas contra o acesso de pragas nas áreas de manipulação e preparação; se necessário, controle químico por empresa especializada e descrição, por escrito, dos procedimentos de controle de pragas (POP); controle de resíduos (lixo) para impedir a atração, abrigo, acesso ou proliferação de pragas; **Abastecimento de água:** Controle da qualidade da água e

uso de água potável; limpeza de cisternas, caixas d´água e descrição, por escrito, dos procedimentos de higienização do reservatório de água (POP). (BRASIL, 2004)

A ficha de inspeção de estabelecimentos na área de alimentos é determinada pela Resolução RDC nº. 275 de 21 de outubro de 2002 pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), sendo esta a fornecedora de todos os parâmetros a serem observados nos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Esta ferramenta é empregada para verificar as porcentagens de conformidades e não conformidades referentes à legislação em vigor. Os resultados são classificados em: aprovado com ≥ 75% de conformidades e reprovado com < 75% de conformidades (NASCIMENTO; BARBOSA, 2007).

Tem se observado que o crescimento dos setores produtores de alimentos como restaurantes, bares e bares-restaurantes estejam acontecendo de forma acelerada na cidade de João Pessoa, porém restam dúvidas quando à qualidade dos serviços apresentada, especialmente se comparada com a realidade existente em inúmeras capitais do país.

Apesar do grande número de estudos desenvolvidos sobre a segurança alimentar em restaurantes comerciais no Brasil, nota-se que ainda existe uma lacuna nesse campo de pesquisa. Logo, diante da escassez de informações quanto à qualidade dos produtos e serviços realizados em restaurantes e bares, situados na grande orla da cidade de João Pessoa, os quais podem contribuir com a imagem da cidade, no sentido de atrair ou afastar clientes e turistas principalmente aqueles que praticam o turismo gastronômico que são ainda mais exigentes, além da preocupação com a segurança alimentar.

Metodologia

Quanto a sua natureza o presente estudo tratou-se de uma pesquisa de campo do tipo explorativa e quantitativa, onde foram avaliadas as Boas Práticas de Fabricação em bares e restaurantes situados na orla de João Pessoa/PB, a partir de uma amostragem conveniente, baseando-se na possibilidade de acesso e disponibilidade dos profissionais responsáveis pelos estabelecimentos.

Utilizou-se um instrumento de medição de qualidade, ou seja, o guia de verificação ou *check-list*, o qual constou com 10 itens de verificação e 98 requisitos distribuídos em avaliações de vários aspectos dos estabelecimentos como, Edificações, Instalações, equipamentos, moveis e utensílios; Higienização de instalações, móveis e utensílios; Controle de vetores e pragas urbanas; Abastecimento de água; Manejo de resíduos; Manipuladores; Matérias-primas, ingredientes e embalagens; Preparação do Alimento; Armazenamento e transporte do Alimento preparado e Exposição ao consumo do alimento preparado.

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", não foram estatisticamente avaliados.

O *check-list* foi preenchido por meio de observações no próprio local e informações fornecidas pelo proprietário e colaboradores dos estabelecimentos.

Para análise dos dados coletados foi utilizada estatística simples com base em percentuais, utilizando para isso o Excel 2003.

Resultados e Discussões

Durante o período de Agosto de 2010 a Julho de 2011 avaliou-se um total de 20 restaurantes localizados na orla de João Pessoa, quanto ao cumprimento dos itens referentes às boas práticas de fabricação de alimentos, através de formulário padrão – *check-list*. Sendo 10 (50%) classificados como restaurantes ou restaurantes comerciais e 10 (50%) como bares –restaurantes, os quais oferecem o duplo serviço, de bar e restaurante.

De acordo com a classificação de Fonseca (2000), dos 10 restaurantes comerciais avaliados na presente pesquisa, 02 (20%) foram classificados como Restaurantes gastronômicos *à la carte* frutos do mar; 02 (20%) como Restaurantes Internacionais *a la carte* do tipo Italiano; 01 (10%) como Restaurante típico de comida regional; 01(10%) como Restaurante tradicional do tipo churrascaria e 04(40%) como Restaurante Tradicional.

Já os 10 (100%) Bares-restaurantes classificaram-se como Restaurante Tradicional ou **Brasseries,** que são restaurante e casa de bebidas ao mesmo tempo.

Com relação aos 10 restaurantes estudados os itens que mostraram maior percentual de conformidades foram os relativos ao abastecimento de água, onde 08 (80%) dos restaurantes cumpriram com 100% dos requisitos, bem como o item exposição ao consumo do alimento preparado, em que a maioria dos restaurantes cumpriu com mais de 80% dos requisitos, sendo 05 (50%) com 83,23% e 02 (20%) com 100%.

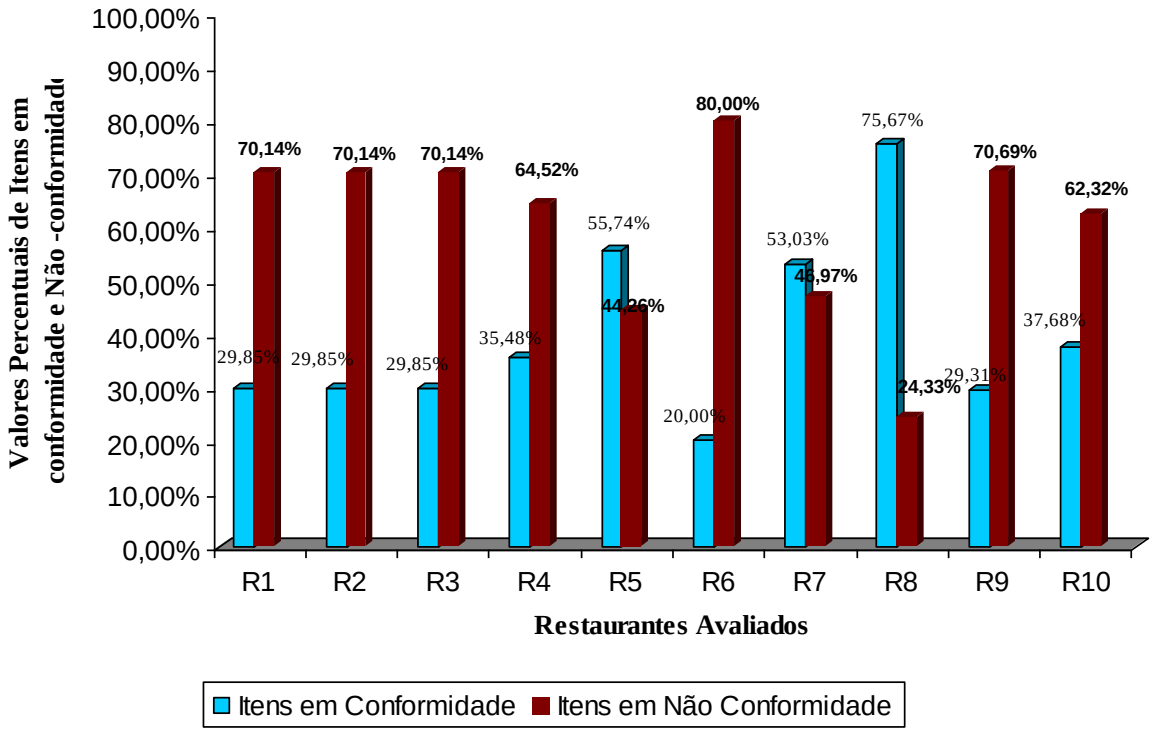
Quanto aos itens que apresentaram o maior percentual de não-conformidades, nos 10 restaurantes avaliados, foram os relativos à Higienização de instalações, móveis e utensílios, onde 05 (50%) dos restaurantes revelaram valores de 85,7 a 100% dos requisitos. Assim como os requisitos referentes ao item Matérias-primas, ingredientes e embalagens, em que 07 (70%) dos restaurantes mostraram valores entre 80 a 100%.

A avaliação higiênico-sanitária de cozinhas industriais no município de Blumenau, SC, realizada por Deschamps *et al*. (2003), revelou que os maiores índices de inadequações foram referentes ás condições físicas (48,6%), recebimento e armazenamento de matéria-prima (65,7%), precária higiene e estado de conservação de utensílios, equipamentos e móveis utilizados (45,7%)

Oliveira; Colares; Lopes (2007), após a aplicação do roteiro de inspeção sanitária em um restaurante público popular do município do Rio de Janeiro, verificaram que o item que obteve menor percentual de adequação (67%) foi o referente ao preparo de alimentos.

Na Figura 01, pode-se observar os valores percentuais relativos à totalidade de requisitos em conformidade e não-conformidade, dos 10 restaurantes analisados, os quais foram codificados com a letra R. Verifica-se que a grande maioria, ou seja, 07 (70%) dos restaurantes, apresentaram valores percentuais de não-conformidades superiores a conformidades, variando entre 62,32% a 80,00%, com exceção dos restaurantes R5, R7 e R8, que mostraram os seguintes percentuais de não-conformidade: 44,26%, 46,27% e 24,33% respectivamente

Figura 01. Percentual de Conformidades e Não conformidades do total de requisitos exigidos para os itens avaliados por meio de *check-list* (RDC 216/04) em 10 restaurantes localizados na Orla de João Pessoa-PB.



De acordo com os 10 Bares-restaurantes estudados, os itens que apresentaram maiores percentuais de conformidades foram os relativos ao Abastecimento de água, onde todos, ou seja, os 10 (100%), mostraram 100% para todos os requisitos, bem como a Exposição ao consumo do alimento preparado, em que 07 (70%) dos BRs revelaram mais de 80,00% de conformidade.

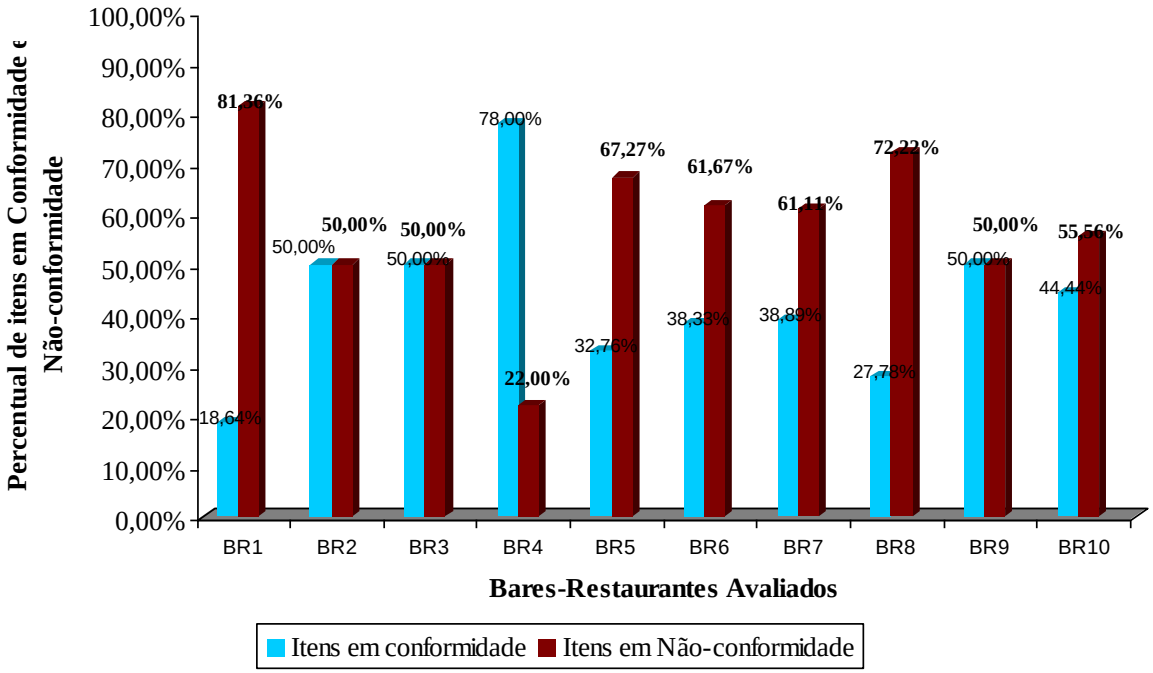
Quanto aos itens que mais apresentaram não-conformidades para os requisitos exigidos, notou-se que os relativos a Manipuladores apresentaram mais de 75% em 09 (90%) dos BRs pesquisados. Bem como o item descrito para Matérias-primas, ingredientes e embalagens, onde mostrou mais de 80% de não-conformidades nos 10 (100%) BRs estudados.

Seixas et al (2008) realizaram estudo semelhante em 10 estabelecimentos produtores de alimentos na cidade de São José do Rio Preto-SP e obtiveram porcentagens de não conformidades que variou de 0 a 50,0% para as condições

ambientais, Quanto as instalações, edificações e saneamento de 11,9 a 64,3%, e equipamentos de 0 a 100%.

Na Figura 02 pode-se verificar os percentuais de conformidades e não-conformidades, relativos à totalidade de requisitos dos itens avaliados nos Bares restaurantes estudados, os quais foram codificados com a sigla BR ou BRs, Portanto, nota-se que 06 (60%) dos 10 BRs avaliados, revelaram valores para não-conformidades superiores àqueles apresentados para conformidades, os quais variaram entre 55,56% para o BR10 a 81,36% para o BR01. Ao passo que 03 (30%) dos BRs mostraram 50%, tanto para conformidades como para não – conformidades e apenas 01 (10%), o BR04, apresentou 78,00% de conformidades.

Figura 02. Percentual de Conformidades e Não conformidades do total de requisitos exigidos para os itens avaliados por meio de check-list (RDC 216/04) em 10 bares-restaurantes localizados na Orla de João Pessoa-PB.



Ao compararem-se os percentuais de não-conformidades entre os restaurantes (Figura 01) e Bares-restaurantes (Figura 02) nota-se que os maiores valores encontram-se nos primeiros, com 07 (70%) dos estabelecimentos

apresentado números maiores que 60%. Já 05 (50%) dos bares-restaurantes revelaram-se acima deste percentual.

Conclusões

De acordo com o *check-list* aplicado para verificação das BPF, 90% dos restaurantes e bares-restaurantes apresentaram não conformidades superiores a 25%, sendo considerados insatisfatórios para produção de alimentos seguros a qual é um requisito básico e necessário para quem trabalha na área de alimentos e bebidas. Esses necessitam adequar-se imediatamente à Resolução RDC nº 216/2004 visando à qualidade de seus produtos e serviços para garantir maior credibilidade no mercado. E assim, atrair mais turistas que procuram um produto turístico completo, onde os bares e restaurantes fazem parte desse produto de forma significativa, caso não estando bem qualificados podem comprometer e/ou diminuir fluxo turístico e a imagem da cidade, deixando de captar em especial turistas e visitantes da área gastronômica que tem mais conhecimentos e são mais exigentes.

Vale ressaltar que o presente estudo não pôs fim ao tema, em virtude da sua complexidade e limitações de análise, mas espera-se ter contribuído para ampliar as discussões acerca da importância da qualidade na produção de alimentos e sua importância para que os estabelecimentos alimentícios permaneça forte nesse mercado tão competitivo.

Referências

AKUTSU, R. C. et al. Adequação das Boas Práticas de Fabricação em Serviços de Alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, n. 3, p. 419-427, 2005.

ARAÚJO, W.M.C; CARDOSO L. **Qualidade dos alimentos comercializados no Distrito Federal no período de 1997-2001** [dissertação]. Brasília: Universidade de Brasília; 2002.

BRASIL. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 de set. de 2004, Seção 1, p. 25.

CASTELLI, G. **Administração Hoteleira.** 7ª ed. EDCS: Caxias do Sul, 2000.

COSBY P. **Qualidade falando sério**. São Paulo: McGraw Hill; 1990.

DESCHAMPS, C. Avaliação higiênco-sanitária de cozinhas industriais instaladas no município de Blumenau, SC. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 112, p. 12-15, 2003.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** São Paulo: Editora SENAC, 2000.

GARCIA (1998). In: MONTENEGRO, S. S. **Os grupos estratégicos no setor de restaurantes self-service de Brasília/DF**. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção)–Faculdade de Engenharia da Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.

HOBBS, B. C.; ROBERT, D. **Toxinfecções e controle higiênico e sanitário de alimentos**. São Paulo: Varella, 1999.

MOLETTA, V. B. F. **Comercializando um destino turístico**. Porto Alegre: SEBRAE, 2000.

MONTANER, M. J. **Estrutura do Mercado Turístico**. 2 ed. São Paulo: Roca, 2001

NASCIMENTO, G. A.; BARBOSA, J. S. BPF - Boas Práticas de Fabricação: uma revisão. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 148, p. 24-30, 2007.

NUNES, I. F. S.; FERREIRA, G. P.; ALBUQUERQUE, W. F. Perfil microbiológico dos microrganismos causadores de DTA's em restaurantes self-service na cidade de Teresina-PI. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 16, n. 102/103, p. 59-62, 2002.

OLIVEIRA, A. G. M.; COLARES, L. G. T.; LOPES, M. L. M. Verificação dos aspectos higiênico-sanitários de restaurante público popular do município do Rio de Janeiro, **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 150, p. 446-447, 2007.

PAYNE-PALACIO J. West´s and Wood´s Introduction to foodservice. New York: MacMillan; 1994.

REBELATO, M. G. **Uma análise sobre a estratégia competitiva e operacional dos restaurantes self-service.** Revista Gestão & Produção:Volume 04, nº 03, p. 321-334, dezembro/1997.

TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária – Coleção Hotelaria**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

SEIXAS, F. R. F. et al. Chek-list para Diagnóstico inicial das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de Alimentos da Cidade de São José do Rio Preto, SP. **Revista Analytica**, São Paulo, n. 33, p. 36-41, 2008.

AZAMBUJA, Marcelo**. A gastronomia como produto turístico**. In: CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos (org.). Turismo Urbano. São Paulo; Contexto, 2001.