

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS RESTAURANTES DE MAMANGUAPE-PB

Paula Dutra Leão de Menezes¹

Brenardjan Cordeiro Balduino²

Joycecream Cordeiro Balduino³

Alcione Cabral de Vasconcelos⁴

RESUMO

O desenvolvimento do turismo envolve empresas de diversos segmentos como hotelaria, agências de viagens, transportes e alimentos. Os restaurantes com seus diferentes tipos e categorias são responsáveis pela alimentação do turista, além de proporcionar momentos de entretenimento e lazer e contato com a gastronomia de um destino. O processo de fabricação e manipulação dos alimentos é primordial para garantir a qualidade e a segurança alimentar nos restaurantes. O presente trabalho analisou o processo de fabricação e manipulação de alimentos nos restaurantes *self-service* do município de Mamanguape - PB. Para tanto, foi utilizado um *check-list* baseado na RDC 216, de 15 de setembro de 2004, da Vigilância Sanitária visando verificar o nível de conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (B.P.F.) nesses estabelecimentos. A coleta de dados ocorreu no mês de março de 2008. Ao final do trabalho, conclui-se que os restaurantes não apresentam bom nível de conformidade em relação aos aspectos analisados. Constatou-se também que existe um elevado nível de precariedade no que se refere ao conhecimento dos administradores destes estabelecimentos quanto à aplicação devida das B.P.F.s.

Palavras-chave: Restaurantes; B.P.F.; Segurança alimentar.

ABSTRACT

The tourism development involves enterprises of several segments like hotel managements, travel agencies, transports and foods. The restaurants with their different types and categories are responsible for the alimentation of the tourist, besides afford moments of entertainment and leisure and contact with the gastronomy

¹ Bacharel em Turismo (UNICAP), Mestre em Ciências da Sociedade (UEPB), Professora do Curso de Hotelaria da UFPB; End. Av. Antônio Lira, nº 936 ap.202, Cabo Branco – João Pessoa – PB. CEP: 58.045-030. E-mail: paula@ccae.ufpb.br.

² Graduanda do Curso de Hotelaria da Universidade Federal da Paraíba (UFPB); E-mail: brenacordeiro@hotmail.com.

³ Graduanda do Curso de Hotelaria da Universidade Federal da Paraíba (UFPB); E-mail: joycehotel@yahoo.com.br.

⁴ Graduanda do Curso de Hotelaria da Universidade Federal da Paraíba (UFPB); E-mail: alcione_cv@hotmail.com.

of a destiny. The process of manufacture and manipulation of the foods is essential to guarantee the quality and the security feed at the restaurants. The present paper analysed the process of manufacture and manipulation of foods in the restaurants self-service of the Mamanguape city – PB. For this, it was utilized a check-list based in the RDC 216, of 15th September, 2004, from Sanitary Vigilance aspiring checking the structure's level with Good Manufacture's Practices (G.M.P.) at these shops. The datum's collect occurred on March, 2008. At the end it was concluded that restaurants don't show good level of structure about the analysed aspects. It was verified too that exists high level of precariousness about the manager's knowledge of these shops about the real use of the G.M.P.s.

Key-words: Restaurants; G.M.P.; Security feed.

1. Introdução

O turismo é uma atividade econômica das mais importantes do mundo, pelo fato de gerar emprego e renda, por meio de diversos segmentos de mercados, entre eles o alimentício, o hoteleiro e o de transporte. Aliado ao turismo, a gastronomia contribui para o desenvolvimento do mesmo, pois diversifica as atividades turísticas da região, tornando-se também um diferencial para os turistas.

A grande transformação no comércio de alimentos tem sido atribuída a fatores econômicos e a mudanças no estilo de vida da família, passando a alimentação a ter novas representações como entretenimento e lazer, contribuindo para o crescimento da demanda pelos restaurantes, que podem ser de diversos tipos e categorias.

No restaurante, a cozinha e o manipulador são fundamentais no processo de produção de uma refeição. Deste modo, a cozinha deve ser bem planejada, com métodos de trabalho apropriados de modo a fornecer produtos de melhor qualidade e segurança para o comensal.

As Boas Práticas de Fabricação (B.P.F.) visam garantir a qualidade, segurança e inocuidade das refeições por meio de métodos que envolvem a produção, manipulação, transporte, armazenamento e/ou distribuição dos alimentos. Os fatores como a qualidade da matéria-prima, condições ambientais, características dos equipamentos usados na preparação e as

condições técnicas de higienização são pontos importantes na prevenção das Doenças Transmitidas pelos Alimentos (D.T.A.), provenientes de bactérias, vírus e parasitas.

Assim, a implementação dessas normas maximiza a qualidade dos produtos, protege a saúde pública, diminui gastos com internações hospitalares e proporciona maior segurança ao consumidor.

2. A gastronomia como elemento fundamental do turismo

O turismo tem alcançado altos índices de crescimento nos últimos anos. Essa demanda de milhões de consumidores é constituída por diversos segmentos, como o turismo de negócios, de eventos, de lazer, de cultura e religioso. No entanto, é bastante comum que uma viagem tenha mais de uma motivação. “Uma família pode fazer uma viagem na qual a motivação do pai são os negócios, da mãe, as compras e dos filhos é o lazer...” (IGNARRA, 2003, p.32).

Porém, torna-se impossível pensar em turismo sem associá-lo à gastronomia, pois independentemente do motivo ou da duração da viagem, a alimentação é parte integrante e fundamental. É essencial também ressaltar a grande importância da gastronomia dentro do turismo, enquanto produto ou mesmo atrativo de uma localidade.

Segundo Antunes (2007) o termo “gastronomia” foi criado em 1801 para designar o que Montaigne chamava de “ciência da gula”. A gastronomia tem evoluído ao longo do tempo e essa evolução é atribuída às mudanças, sejam elas técnicas, econômicas, estéticas, sociais ou políticas.

A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. De acordo com Savarin (1995) seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível, mediante princípios seguros, todos o que pesquisam, fornecem ou preparam coisas que podem se converter em alimentos.

A globalização trouxe facilidades de comunicação, como por exemplo, a televisão e a Internet, que permitem a qualquer pessoa conhecer a culinária de

uma determinada região sem ter que necessariamente viajar até o destino de origem da mesma. Apesar disso, não são poucas as pessoas que preferem conhecer, além da gastronomia, o local e sua cultura. É a partir daí que a gastronomia passa a ser um diferencial, abrindo um grande leque de possibilidades, pois mesmo quando não é o elemento principal, sempre estará inserida no contexto do turismo e tem papel de destaque em qualquer evento, como viagens, passeios, feiras ou reuniões.

É impossível pensar em gastronomia e deixar de lado os restaurantes. Desde que foram criados, na França, pelo Sr. Boulanger no séc. XVII, os restaurantes tiveram grande aceitação e logo se espalharam por Paris e daí para o mundo, passando por grandes transformações ao longo dos séculos até os dias de hoje.

Na sociedade industrial moderna, é bastante elevado o número de pessoas que consomem alimentos fora de casa, o que contribuiu para a grande quantidade e variedade de restaurantes. Hoje, muito mais do que um simples local aonde se vai para saciar a fome, o restaurante é um lugar onde as pessoas interagem socialmente.

Contrariamente à ficção de que o futuro nos apresentaria um cardápio único e sempre igual, o mercado oferece hoje variedade de comidas e emoções culinárias: comidas caseiras, sofisticadas, exóticas, familiares, que dão prazer, permitem sonhar, viajar, excitar e acalmar, atribuem prestígio, promovem interação social e podem, até mesmo, simplesmente saciar nossa fome (HECK, 2004, p. 8).

Os restaurantes possuem características próprias que são definidas de acordo com o tipo de restaurante (*Gourmet*, Especializado, Tipo Familiar, de Conveniências, etc.), o tipo de cozinha (Regional, Nacional, Internacional, etc.), a categoria a que pertencem, entre outros aspectos.

A modalidade de serviço também constitui um ponto fundamental no estabelecimento, pois está relacionado com o atendimento ao cliente. Algumas das modalidades mais comuns, segundo Zanella & Cândido (2002) são os serviços à americana, à francesa, à inglesa direto, à inglesa indireto, o *table d'hôte* e o *self-service*.

O *self-service* é uma modalidade de serviço semelhante ao *Buffet*, na qual os próprios clientes se servem, selecionando os alimentos que estão dispostos em um balcão. Ele tornou-se popular durante a Segunda Guerra Mundial por causa da falta de mão-de-obra e foi exportado pelos Estados Unidos para todo o mundo. No Brasil, só surgiu em meados da década de 80, e vem se espalhando e tendo boa aceitação nas mais diversas localidades, pois, além da rapidez no atendimento, os restaurantes com essa modalidade de serviço também oferecem preços mais atraentes.

A cozinha de um restaurante, independente de sua categoria, é onde a satisfação das expectativas do cliente tem o seu início e foco principal, dessa forma ela é extremamente importante, já que se trata do local onde são preparadas às refeições. Portanto um planejamento adequado e a qualificação profissional dos funcionários, constitui um atributo inquestionável na busca da qualidade.

3. A qualidade e segurança nos serviços de alimentação

Os consumidores estão cada dia mais exigentes com relação à aquisição de produtos e serviços, sob essa perspectiva a qualidade tornou-se essencial para a sobrevivência de qualquer estabelecimento alimentício no mercado.

Já se foi o tempo em que a negligência com a higiene e o pouco caso com a saúde dos clientes era uma questão menor. Os tempos são outros e exigem um bocado nesse quesito. Mais do que uma questão de respeito ao próximo, cuidar da higiene é hoje questão de sobrevivência empresarial, de segurança (FREUND, 2005, p. 146).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), criada pelo governo federal, tem como objetivo garantir a integridade do alimento e a saúde do consumidor. Logo, compete a esta verificar o cumprimento das B.P.F.s, a qual envolve processos, ambientes, insumos e tecnologias ligadas aos produtos e serviços. Tredice (2000) afirma que as B.P.F.s são um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, que abrange desde as matérias-primas até o produto final. Assim, publicada em 15 de

setembro de 2004 a Resolução RDC 216 (BRASIL, 2004) estabelece procedimentos a fim de garantir à inocuidade dos alimentos preparados.

Portanto, as não conformidades das B.P.F.s estão diretamente associadas às causas de perigo que afetam à saúde do consumidor, logo, essas práticas inadequadas são, na maioria, veículos causadores de toxinfecção alimentar nos comensais. Segundo Germano (2000) ao considerar que os alimentos já se encontram naturalmente contaminados pelos microorganismos, a grande preocupação é impedir que eles sobrevivam, ou ainda, se proliferem, como conseqüência de contaminação ambiental ou por manipulação inadequada.

Desta forma, as B.P.F.s são procedimentos necessários para assegurar a qualidade sanitária dos alimentos. Além da redução de riscos, as Boas Práticas de Fabricação também apresenta como possibilidade um ambiente de trabalho mais satisfatório e eficiente, melhorando todo o processo produtivo.

A qualidade das preparações de um restaurante depende do ambiente de trabalho, ou seja, é necessária uma cozinha bem planejada com base nos critérios exigidos nas B.P.F.s, e depende das pessoas que trabalham nessa cozinha.

O manipulador de alimento é toda pessoa que tem contato, ainda que ocasional, com a recepção, preparação, armazenamento, distribuição ou comercialização de um alimento, seja matéria-prima ou produto elaborado. (NASCIMENTO, 2003, p.61)

Esse profissional deve ter especial atenção às Boas Práticas de Higiene pessoal, pois um dos principais motivos da contaminação alimentar é a manipulação inadequada, recomendando-se assim ao manipulador uma série de cuidados, quanto à estética e asseio (manter os cabelos limpos e protegidos, fazer a barba diariamente, cortar as unhas e não usar esmalte, não usar adornos), porque esses objetos podem cair nos alimentos, acidentalmente, ocasionando um perigo físico e; em relação aos uniformes que devem ser completos (uso de toucas, sapatos fechados e jalecos brancos), é essencial que sejam bem conservados e limpos.

É de fundamental importância o comportamento do manipulador no trabalho, uma vez que a inadequação dos procedimentos na cozinha podem gerar prejuízos para o consumidor e, também para o estabelecimento.

As vias de contaminação de um manipulador são inesgotáveis. Por exemplo, podemos citar as mãos, que constituem importante foco de microorganismos e que mediante higienização inadequada, transferem microorganismos provenientes do intestino, da boca, do nariz, da pele, dos pêlos, dos cabelos e até mesmo de secreção e ferimentos (NASCIMENTO, 2003, p. 61-62)

Portanto, o manipulador deve considerar como alicerce as Boas Práticas de Manipulação, visto como desempenha uma função de extrema importância, onde está diretamente ligado com a segurança, a qualidade e a inocuidade das preparações, assim cumprindo as exigências dos consumidores.

4. Procedimentos metodológicos

Este estudo analisou o processo de fabricação e manipulação de alimentos em três restaurantes *self-service* situados no município de Mamanguape – PB, para tanto, foi utilizado um *check-list* baseado na RDC 216, de 15 de setembro de 2004, da Vigilância Sanitária, dando ênfase à verificação do nível de conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (B.P.F.) nas cozinhas desses estabelecimentos. Foram observados trinta e quatro itens para examinar se encontravam em conformidade ou não conformidade com as normas. A coleta de dados ocorreu no mês de março de 2008.

Adotou-se a pesquisa descritiva, “que habitualmente realizam os pesquisadores sociais preocupados com a atuação prática” (Gil, 1991, p.46). Quanto aos meios de investigação, foi realizada através da observação não participante.

Consiste em estar em contato com a comunidade, ou fato que se estuda, mantendo-se, porém, alheio aos mesmos. O pesquisador deve comporta-se como um espectador de teatro que vê diante de si como se desenvolvem as ações no palco, mas sem intervir em momento algum. (EGG apud SCHLÜTER, 2003, p. 104).

5. Análise e discussão dos resultados

A seguir são apresentadas a análise e discussão dos resultados. Para preservar a identidade dos estabelecimentos estes foram identificados por letras do alfabeto.

Os três restaurantes são de administração familiar, sendo que o restaurante A está no mercado há quatro anos e possui nove funcionários no setor da cozinha, servindo diariamente uma média de 150 refeições no almoço e 20 no jantar.

O estabelecimento B funciona há seis anos e conta com uma equipe de nove funcionários na produção de alimentos. Oferece cerca de 35 refeições no café da manhã, 100 no almoço e 50 no jantar.

E por fim, o estabelecimento C, que está a onze anos no mercado e conta com dez funcionários neste mesmo setor, proporcionando apenas 75 almoços por dia.

5.1 Situação e condições da edificação

A localização dos restaurantes A e C é adequada, com área livre de foco de insalubridade, já o restaurante B não se encontra isento de insalubridade, pois tem o seu funcionamento ao lado de um posto de gasolina, o qual produz odor de combustível no restaurante e na cozinha. Os restaurantes A, B e C apresentaram ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores, na área externa e vizinhança, o que é ponto positivo para esses estabelecimentos. Os três estabelecimentos possuem acesso adequado: direto e independente, ou seja, não comum a outros usos como, por exemplo, habitação.

Os restaurantes A e C apresentaram 67% de conformidade relativo aos itens sobre situação e condições da edificação.

5.2 Pisos adequados

Os três restaurantes não oferecem adequação em relação ao material dos pisos que deveriam ser lisos, resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza. Segundo a Cartilha 2- As Boas Práticas I (2001, p. 8) “os pisos devem ser antiderrapantes e resistentes a impactos e aos materiais de higienização”. É imprescindível que possuam canaletas ou ralos para permitirem perfeito escoamento.

Foi detectado um grau insatisfatório em relação às condições de limpeza ou higiene do item piso na totalidade dos estabelecimentos avaliados, ressaltando irregularidades no estabelecimento A onde os resíduos dos alimentos – sobras sujas eram depositadas diretamente no piso da cozinha. Segundo o Manual do Responsável Técnico (2001), o lixo deve ser disposto adequadamente em recipiente com tampa, constituído de material de fácil higienização, de modo que não represente riscos de contaminação.

5.3 Forros/ tetos adequados

Em relação ao acabamento dos forros e tetos observou-se que os estabelecimentos A, B e C não apresentam conformidade, pois o teto não foi construído com acabamento que minimizasse o acúmulo de sujeiras. Quanto ao estado de conservação, também se verificou que não havia conformidade nos restaurantes A e B, porque não estavam livres de trincas, umidade, bolor e descascamento. Entretanto no restaurante C foi observado que havia conformidade em relação a esse item, pois não havia vazamentos ou goteiras que resultam em rachaduras e nem descascamento da pintura. Em relação às condições de limpeza, os três estabelecimentos não evidenciam adequação, pois os forros estavam bastante sujos com presença de poeira, o que pode esconder e abrigar microrganismos que são perigos microbiológicos.

5.4 Paredes/ divisórias adequadas

Nos estabelecimentos A e B foi constatado a não conformidade em relação à conservação das paredes, pois possuíam bolores, descascamentos e infiltrações, podendo ocasionar contaminações aos alimentos, mas o restaurante C oferece conformidade.

Os A e B estabelecimentos corroboram para inadequação das condições de higiene, pois as paredes apresentavam-se sujas de óleo e o estabelecimento C apresentou perfeitas condições de limpeza.

Sobre as paredes e divisórias constatou-se que o restaurante C possui 75% de conformidade nesses itens.

5.5 Portas e janelas adequadas

O restaurante A apresenta portas e janelas adequadas quanto a higienização, mas os restaurantes B e C possuíam portas sem acabamento (sem lichamento, sem pintura e sem verniz), dificultando a higienização e não apresentavam janelas, apenas aberturas (combogóis), o que pode ocasionar entrada e abrigo de insetos e outros animais. Todos os estabelecimentos se encontram inadequados em relação ao ajustamento das portas nos batentes, porém em relação falhas de revestimento e limpeza os restaurantes B e C também não estavam em conformidade.

Quanto à proteção contra insetos e roedores os restaurantes A, B e C não demonstraram conformidade, pois os mesmos não possuem telas de proteção nas aberturas (telas milimétricas).

Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento”(ANVISA, RDC 216, 2004).

Todos os restaurantes apresentam inadequação, já que não tem portas com molas e proteção inferiores, ralos com sifão e proteção. Essas medidas evitam a multiplicação de micróbios.

Nos estabelecimentos A e C foi observado que a iluminação é adequada à atividade desenvolvida, já o estabelecimento B, possui pouca iluminação dificultando a realização do trabalho.

A iluminação deve ser desenvolvida de forma a facilitar também o trabalho dos funcionários... a cozinha exige cuidados especiais, pois nesse espaço é necessário ver bem a cor dos alimentos e a luz fluorescente muito intensa pode gerar deformações (FREUND, 2005, p. 143-144).

Em todos os restaurantes constatou-se que as luminárias não possuem proteção contra quedas e explosão, o que pode ser considerado um perigo físico, colocando em risco a saúde do comensal. Perigos físicos são provocados por materiais que podem machucar, como prego, pedaço de plástico, de vidro e de osso, espinha de peixe e outros materiais (CARTILHA DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS, 2005).

Nos três estabelecimentos foi observado que não há ventilação adequada, facilitando o aparecimento de fungos e bolores e ao mesmo tempo causando um desconforto térmico.

Os três restaurantes não se encontram em conformidade em relação aos itens avaliados sobre portas e janelas adequadas.

5.6 Lavatórios na área de manipulação

Em todos os restaurantes os lavatórios possuíam água corrente, em posição estratégica em relação ao fluxo de produção e serviço. Nos estabelecimentos A, B e C o lavatório era dotado de sabonete líquido inodoro, contudo apenas o restaurante A possui sistema adequado para secagem das mãos. Nos restaurantes A e B foram verificados resíduos de alimentos sobre os lavatórios, logo os mesmos não apresentaram perfeitas condições de

higiene e limpeza, já o restaurante C demonstrava conformidade em relação a esse item.

Os três estabelecimentos possuíam abastecimento de água potável, pois deve ser usada “somente água potável para o preparo de alimentos e do gelo” (ANVISA, 2004, p. 20).

Em relação aos lavatórios na área de manipulação foi constatado nos três estabelecimentos 75% de conformidade.

5.7 Equipamentos/ maquinários adequados

Os estabelecimentos A e C contêm equipamentos dotados de superfície lisa o que facilita a higienização, estando assim em conformidade com as normas. Contudo, no estabelecimento B os equipamentos não condizem com este item, como pode ser citado as panelas, que possuem uma textura grossa, a qual dificulta a higienização.

Sobre o bom estado de conservação e funcionamento dos equipamentos dos restaurantes A e B não se encontram em conformidade, pois estes já estão desgastados. Quanto aos equipamentos do restaurante C, esses apresentam conformidade.

Nos três restaurantes averiguou-se que os equipamentos não apresentam perfeitas condições de limpeza, logo demonstravam sujidades, o que ocasiona a proliferação de microorganismo.

Em relação aos equipamentos e maquinários apenas o restaurante C apresenta conformidade com 67% de adequação.

5.8 Utensílios adequados

No restaurante A os utensílios são lisos, seus materiais não é contaminante, sua forma e tamanho permitem fácil limpeza, já os restaurantes B e C não possuíam adequação, pois seus utensílios (garfos, facas, colheres, copos, pratos, etc) encontravam-se avariados.

Os estabelecimentos A e C, os utensílios apresentaram conformidade, quanto às condições de limpeza, enquanto que o estabelecimento B não se

encontrava em conformidade, devido à danificação destes, conseqüentemente dificulta a higienização.

Foi observado que o restaurante A estava com 100% dos utensílios em conformidade e o restaurante C com 50%, porém o restaurante B não está em conformidade com as normas.

5.9 Móveis (mesas, bancadas, vitrines, etc.)

Todos os estabelecimentos A, B e C possuem número suficiente de material resistente, liso e impermeável, com superfícies íntegras e em bom estado de conservação, apresentando assim perfeitas condições de limpeza, quanto aos seus móveis. Nesses itens os três estabelecimentos apresentam 100% de conformidade.

5.10 Pessoal na área de produção / manipulação / vendas

Nos estabelecimentos A, B e C, os manipuladores não utilizavam uniformes completo, usavam sandálias ao invés de sapatos fechados e no estabelecimento C foi também observado que os aventais eram de cor escura. Em relação ao uso de toucas os manipuladores dos três estabelecimentos se utilizavam desta. De acordo com a Cartilha do Manipulador de Alimentos (2005) as roupas devem ser claras e limpas. Deve se usar touca ou boné, para evitar a queda de cabelos nos alimentos.

Quanto aos estabelecimentos A e C os uniformes são rigorosamente limpos, porém no estabelecimento B há sujidades nos uniformes.

Em todos os restaurantes A, B e C observou-se que os funcionários possuem um adequado asseio pessoal. “É fundamental manter as unhas limpas e curtas, os cabelos curtos e limpos e totalmente acomodados dentro de toucas, redes ou gorros” (FREUND, 2005, p. 148).

Nos três restaurantes os hábitos higiênicos são adequados, principalmente no que se diz respeito à lavagem cuidadosa das mãos. O pessoal na área de produção e manipulação nos estabelecimentos A e C apresentaram 75% de conformidade enquanto que o C atingiu 50% de conformidade.

6. Conclusão

Através da pesquisa nos três (3) restaurantes *self-service* do Município de Mamanguape - PB, em que foram analisados aspectos primordiais para o bom desempenho dos restaurantes no que concerne à qualidade e segurança alimentar, foi possível chegar as seguintes conclusões:

1. O estabelecimento C possui maior adequação em relação a paredes/divisórias, forros /tetos, equipamentos e maquinários apresentando melhor resultado com 47,05% de conformidade em relação a todos os itens avaliados na pesquisa.
2. O restaurante A também se destacou no que diz respeito a portas e janelas, utensílios e lavatórios na área de manipulação, apresentando uma diferença mínima do estabelecimento anterior, com 44,11% de conformidade.
3. Em contra partida, no estabelecimento B constatou-se que apenas os móveis, lavatórios e pessoal na área de manipulação se encontravam em conformidade com as recomendações das B.P.F.s abordados no *check-list*, totalizando 20,58% dos itens em conformidade.

Com relação à postura do manipulador verificou-se que nos três restaurantes, esta se encontra em situação regular, uma vez que existiam algumas inadequações quanto aos uniformes e ao comportamento dos mesmos no ambiente de trabalho, já no que se refere a higienização pessoal, os manipuladores apresentavam-se de forma correta.

Deste modo foi constatado que esses estabelecimentos não estão aptos a oferecer produto com qualidade e seguro, já que para obter uma refeição com esses critérios é necessário considerar como base à conformidade da estrutura física e também a forma adequada de manusear os alimentos.

Para finalizar, conclui-se que existe um elevado nível de precariedade no que se refere ao conhecimento dos administradores destes estabelecimentos quanto à legislação vigente e a aplicação devida das B.P.F.s.

Salienta-se que é de fundamental importância, por parte da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), a elaboração de um programa de extensão que

visse transmitir de forma correta como administrar as B.P.F.s. nos estabelecimentos alimentícios, gerando então um significativo benefício para essa região.

7. Referências Bibliográficas

ANTUNES, C. R. **A Gastronomia Francesa: da Idade Média às Novas Tendências culinárias.** DEHIS/SCHLA/UFPR. Paraná, 2007.

ANVISA. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Brasília: 2004.

BRASIL. **Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004.** Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br>> Acesso em 10/03/2008.

CARTILHA 2: **As Boas Práticas I. (Qualidade e Segurança Alimentar),** Projeto APPCC Mesa. Convênio: CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001.

CARTILHA DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS. **(Qualidade e Segurança Alimentar).** Programa Alimentos Seguros – Mesa. Convênio PAS Integrado. CNC/CNI/SENAI/SESI/SEBRAE/SESC/SENAC/ANVISA. 2ª ed. Rio de Janeiro. SENAC Nacional, 2005.

FREUND, F. T. **Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

GERMANO, M.I.S et al. **Manipuladores de Alimentos: Capacitar é preciso. Regularizar será preciso?** São Paulo, 2000.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** São Paulo: Atlas, 1991.

HECK, M. **Comer como atividade de lazer**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, 2004.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do Turismo**. 2ª ed. São Paulo: Thomson Pioneira, 2003.

NASCIMENTO, F. **Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurantes**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2003.

SAVARIN, B. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Cia. Das Letras, 1995.

SENAC/DN. **Manual do responsável técnico**. Rio de Janeiro, 2001.

SCHLÜTER, R. **Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria**. Tradução: Tereza Jardim. São Paulo: Aleph, 2003.

TREDICE, S. **As Boas Práticas de Fabricação garantem a integridade dos alimentos**. Indústria de Laticínios, São Paulo, set/out, 2000.

ZANELLA, L. C. & CÂNDIDO, Í. **Restaurante: Técnicas e processos de operação**. Caxias do sul: EDUCS, 2002.