



VERIFICAÇÃO DO CUMPRIMENTO DA PORTARIA 325/2010 EM RESTAURANTES DA REGIÃO

AMNA MUHAMAD ABDER RAUF MUHD IBRAHIM

amna@mx2.unisc.br

MARTHA BEIERLE

martha.beierle@hotmail.com

SÂMIRA BUBLITZ

samira@mx2.unisc.br

TAISMARA SILVEIRA

taismara1303@hotmail.com

LUCIANO LEPPER

llepper@unisc.br

Está sob responsabilidade da Vigilância Sanitária desenvolver ações que sejam capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e prestação de serviços de interesse da saúde. A fim de se evitar DTAs – Doenças Transmitidas por Alimentos – é necessário um rigoroso controle dos manipuladores de alimentos ao prepará-los, armazená-los e ao vendê-los de forma adequada, higiênica e segura (CONASS, 2007). É possível analisar que, em Serviços de alimentação, tanto os manipuladores dos alimentos quanto os clientes podem contaminar esse alimento já preparado, por isso, é ideal que em balcões e buffets se siga as necessárias leis de proteção contra os contaminantes. A partir desse pressuposto e em conformidade com a Portaria 325/2010, este trabalho teve por objetivo a verificação de três itens de boas práticas em restaurantes do tipo *self service*: (1) a existência de protetor salivar na estrutura do buffet, (2) a existência de álcool gel para uso dos clientes e, ainda, (3) a existência de uma pia para lavagem das mãos dos clientes que ali se encontram para posterior contato com os alimentos e utensílios do buffet. Foram visitados 20 estabelecimentos nas cidades de Santa Cruz do Sul e Herveiras, no Rio Grande do Sul, durante o período do almoço da população dessas cidades, entre as 11h e 13h. Esses estabelecimentos foram analisados por alunas do Curso de Nutrição da UNISC e os itens observados (protetor salivar, álcool gel e pia para lavagem de mãos) foram classificados da seguinte maneira: ótimo = quando é cumprida a lei e o item está bem conservado e devidamente qualificado; regular = quando é cumprida a lei e o item não está conservado, fora dos padrões; insuficiente = quando não é cumprida a lei. Depois das inspeções feitas em restaurantes, em que os devidos responsáveis aceitaram participar da pesquisa em vigilância, os dados foram analisados e a partir de cálculos simples de porcentagem, os resultados obtidos foram discutidos. Pode-se verificar que em relação ao protetor salivar, apenas 10% dos restaurantes foram classificados como “ótimo”; 20% estavam “regular”, quando os protetores salivares não exerciam sua função por serem de pequena largura e por estarem dispostos no buffet acima da cabeça da maioria dos clientes; 70% estava “insuficiente”, por não possuir o protetor salivar no buffet. O álcool gel foi classificado em: 50% dos estabelecimentos como “ótimo”; 10% “regular” por não estar devidamente visível ao cliente e 40% em “insuficiente” por não existir nos restaurantes visitados. Em relação a pia para lavagem das mãos dos clientes, 20% dos restaurantes foram classificados como “ótimo” e 80% deles foram classificados como “regular” por possuir a pia dentro do banheiro e não em local separado; nenhum restaurante foi classificado como “insuficiente” para pia de lavagem de mãos dos clientes. Tendo como referência a

ANVISA, é visível que os restaurantes da região ainda não seguem exatamente as normas estabelecidas pela Secretaria da Saúde, não garantem as condições higiênico-sanitárias da exposição ao consumo do alimento preparado e, com isso, não visam, de forma completa, a prevenção de doenças transmissíveis, como a Gripe “A”, em serviços de alimentação.

Instituição: UNISC - SANTA CRUZ DO SUL/RS