



*AVALIAÇÃO DO GRAU DE ADEQUAÇÃO
DE UNIDADES PRODUTORAS DE
REFEIÇÕES DO DISTRITO FEDERAL
QUANTO ÀS NORMAS ABNT NBR ISO
14001 E 22000*

Profª Dra Rita Akutsu

INTRODUÇÃO:

Em relação às unidades de alimentação e nutrição (UAN), a qualidade está associada a aspectos intrínsecos do alimento (qualidade nutricional, atenção dietética e sensorial), à segurança (qualidades higiênico-sanitárias), ao atendimento (relação cliente-fornecedor), e ao preço (AKUTSU et al.,2005).



UPR's x UAN's

INTRODUÇÃO

Alimentação & Meio ambiente



INTRODUÇÃO:

Alimentação & Economia Nacional



Brasil = 1 para cada 5 refeições



Europa = 2 para cada 6 refeições



Estados Unidos da América (EUA) = 1 para cada 2 refeições

(ARAÚJO; CARDOSO, 2002)



2,4% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro



26% dos gastos dos brasileiros com alimentos (ABRASEL, 2012)

INTRODUÇÃO:

Segurança de Alimentos

As Boas Práticas de Fabricação (BPF)

Normas de procedimentos a fim de atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou serviço na área de alimentos, incluindo-se bebidas, utensílios e materiais em contato com alimentos (BRASIL, 1993).



BPF's são pré-requisitos para o sistema de APPCC



Parte integrante das medidas de segurança alimentar



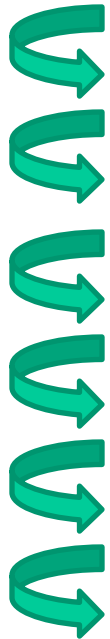
Ponto referencial para produção de normas reguladoras

(GALHARDI, 2002)

INTRODUÇÃO:

Alimentação & Meio ambiente

ABNT NBR ISO 14001:2004 (ABNT, 2004) - SEIS BLOCOS
Sistema de Gestão Ambiental (SGA)



A = SGA

B = Política ambiental

C = Planejamento do SGA

D = Implementação do SGA

E = Verificação do SGA

F = Análise do SGA pela administração

INTRODUÇÃO:

Segurança de Alimentos

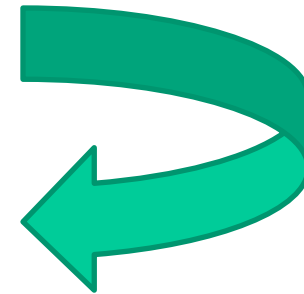
A avaliação por meio de utilização de questionários

Citada como subsídio para qualificação e triagem de fornecedores

Base para vistoria fiscal sanitária

Verificação do cumprimento das BPF

(TOMICH, 2005).



Determinar pontos críticos ou não conformes

Traçar ações corretivas

Eliminar ou reduzir danos à saúde do consumidor (GENTA, 2005).

INTRODUÇÃO:

Segurança de Alimentos

O Comitê WHO/FAO admite que doenças oriundas de alimentos contaminados sejam, provavelmente, um dos maiores problemas de saúde no mundo contemporâneo (*CODEX ALIMENTARIUS*, 2001).

INTRODUÇÃO:

Segurança de Alimentos

ABNT NBR ISO 22000:2006 (ABNT, 2006) – CINCO BLOCOS

Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA)



A = SGSA



B = Responsabilidade de direção



C = Gestão de recursos



D = Planejamento e realização de produtos seguros



E = Validação, verificação e melhoria do SGSA



Objetivo

Objetivo Geral:

Avaliar o Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos e o Sistema de Gestão Ambiental de restaurantes *a Lá carte* do Distrito Federal.



Metodologia

Metodologia:

Estudo de natureza exploratório descritivo

37 restaurantes *a Lá carte* do Distrito Federal

check-list-01 e *check-lists-02*

Normas ABNT ISO 22000:2006 e 14001:2004

Técnica de Juízes (PASQUALI, 1999)

Compreensão, coesão com a norma vigente, aplicabilidade e inserção deste tipo de controle em restaurantes

Escolha em virtude das características de pré-processamento, distribuição de refeições

Lista de Associados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) do Distrito Federal.

Metodologia:

Critério de inclusão = o aceite dos termos estabelecidos no documento Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

Aplicação dos *check-lists*

Observações diretas da produção

Critérios éticos

ISO -22001

7.1.8. O plano APPCC inclui registros de monitoramento.			
7.2. Identificação dos pontos críticos de controle (PCC)	SIM	NÃO	N.A.
7.2.1. Os PCC foram identificados para cada perigo controlado pelo plano APPCC.			
7.3. Determinação dos limites críticos para os pontos críticos de controle	SIM	NÃO	N.A.
7.3.1. Foram determinados limites críticos para o monitoramento estabelecido para todos os PCC.			
7.3.2. Foram estabelecidos limites críticos para assegurar o nível aceitável identificado do perigo à segurança de alimentos no produto final.			
7.3.3. Os limites críticos estão mensurados.			
7.3.4. A justificativa para a escolha dos limites críticos está documentada.			
7.3.5. Limites críticos baseados em dados subjetivos são apoiados por instruções ou especificações, educação e treinamento.			
7.4. Sistema de monitoramento dos pontos críticos de controle	SIM	NÃO	N.A.
7.4.1. Existe um sistema de monitoramento estabelecido para cada PCC.			
7.4.2. O sistema de monitoramento considera as medições ou observações que forneçam resultados dentro de um período de tempo adequado.			
7.4.3. O sistema de monitoramento considera os dispositivos de monitoramento usados.			
7.4.4. O sistema de monitoramento considera os métodos de calibração aplicáveis.			
7.4.5. O sistema de monitoramento considera a frequência de monitoramento.			
7.4.6. O sistema de monitoramento considera a responsabilidade e autoridade relacionadas ao monitoramento e à avaliação dos resultados.			
7.4.7. O sistema de monitoramento considera requisitos de registros e métodos.			
7.4.8. Os métodos de monitoramento e a frequência são capazes de determinar quando os limites críticos foram excedidos em tempo de o produto ser isolado antes de ser usado ou consumido.			
7.5. Ações quando os resultados do monitoramento excedem os limites críticos.	SIM	NÃO	N.A.
7.5.1. Estão especificadas no plano APPCC as correções e ações corretivas para quando os limites críticos forem excedidos.			

ISO - 14001

1. Requisitos do Sistema da Gestão Ambiental (SGA)	SIM	NÃO	N.A.
1.1 Requisitos gerais			
1.1.1 A organização tem definido e documentado o escopo de seu SGA.			
1.2. Política Ambiental	SIM	NÃO	N.A.
1.2.1. A organização tem definido a sua política ambiental.			
1.2.2. Essa política ambiental é apropriada à natureza, escala e impactos ambientais de suas atividades, produtos e serviços.			
1.2.3. Essa política ambiental inclui um comprometimento com a melhoria contínua e com a prevenção de poluição.			
1.2.4. Essa política ambiental inclui um comprometimento em atender aos requisitos legais aplicáveis e outros requisitos subscritos pela organização que se relacionem a seus aspectos ambientais.			
1.2.5. Essa política ambiental fornece uma estrutura para o estabelecimento e análise dos objetivos e metas ambientais.			
1.2.6. Essa política ambiental está documentada, <u>implementada</u> e mantida.			
1.2.7. Essa política ambiental é comunicada a todos que trabalhem na organização ou que atuem em seu nome.			
1.2.8. Essa política ambiental está disponível ao público.			
1.3. Aspectos ambientais	SIM	NÃO	N.A.
1.3.1. A organização estabelece, implementa e mantém procedimentos para identificar os aspectos ambientais de suas atividades, produtos e serviços, dentro do escopo definido de seu SGA.			
1.3.2. A organização estabelece, implementa e mantém procedimentos para determinar os aspectos que tenham ou possam ter impactos significativos sobre o meio ambiente.			
1.3.3. A organização documenta e mantém atualizada essas informações.			
1.3.4. A organização assegura que os aspectos ambientais significativos são levados em consideração no estabelecimento, implementados e mantidos em seu SGA.			

Metodologia:

Resultados julgados de acordo com os critérios de pontuação do item “D: Classificação do estabelecimento” da Resolução da ANVISA RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (BRASIL, 2002)

Grupo 1 (G1) com 76 a 100% de conformidade

Grupo 2 (G2) com 51 a 75% de conformidade

Grupo 3 (G3) com 0 a 50% de conformidade

Análise descritiva



Resultados

Resultados:

Cardápio:

Nenhuma restaurante possui cardápio do tipo trivial

13 restaurantes (35%) cardápio médio

17 restaurantes (46%) cardápio médio-formal

7 restaurantes (19%) cardápio formal

Escolaridade do Responsável Técnico (RT):

9 restaurantes (24,33%) RT com 1º grau

23 restaurantes (62,17%) RT com o 2º grau

5 restaurantes (13,52%) RT com nível superior (Nutricionista)

Escolaridade x Doenças veiculadas por alimentos

(MORTIMORE, 2000)

Resultados:

Check-list-01:

SGSA (A) e Responsabilidade da direção (B):

restaurantes com nutricionista > conformidade

A = 1 (G1), 4 (G2) e 32 (G3)

B = 5 (G2) e 32 (G3)

Não é UAN



Atenção dietética com a clientela

(AKUTSU et al., 2005)

86,5% dos restaurantes no G3

restaurantes sem profissional de nutrição

Condições desfavoráveis

83,34% das unidades incluídas no G3 (AKUTSU et al., 2005)

Resultados:

Check-list-01:

Gestão de recursos (C):

C = 7 (G2) e 30 (G3)

Boa gestão de recursos

Sofisticação no ambiente do salão de refeições, utensílios, bebidas ofertadas, ingredientes das refeições e uniforme dos garçons

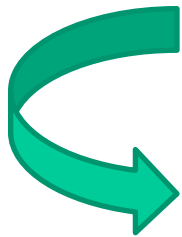
Bom investimento financeiro no aspectos gastronômico

Planejamento e realização de produtos seguros (D):

D = 37 (G3)

Qualidade sanitária da produção de refeições deixa a desejar

Verificação *in loco* da conformidade de BPF e o Manual



Resultados:

Check-list-01:

Não é suficiente para garantir a segurança de alimentos para a ISO 22000:2006 (ABNT, 2006), que exige também:

APPCC em todos os níveis de manipulação de alimentos

Validação, verificação e melhoria do SGSA (E):

E = 37 (G3)

Grande complexidade da norma

Existem unidades com a certificação dessa norma no Brasil

Em pesquisa realizada em restaurantes com modalidade de atendimento cafeteria Araújo (2011) encontrou os 37 restaurantes pesquisados classificados no G2 (57,3% de cumprimentos dos itens). Todas com Nutricionista.

O item Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas foi o que obteve os piores resultados com 70,3% de insatisfatório.

Instrumentos diferentes resultados semelhantes

Resultados:

Check-list-02:

100% dos restaurantes classificados no Grupo 3 para o total de itens.

Falta de preocupação com as questões de impacto ambiental

Lei nº 3.890, de 07 de julho de 2006 (BRASIL, 2006)

Decretada pela Câmara Legislativa do Distrito Federal

Dispõe sobre a coleta seletiva de lixo no âmbito do Distrito Federal

Apenas 11 restaurantes (29,73%) fazem o descarte correto do óleo

Doação para empresas especializadas em reciclagem do óleo para outros fins que não o alimentício

Necessidade de programas de educação ambiental

Produtor de resíduos poluentes.

Resultados:

Check-list-02:

Reflexão teórica sobre gerenciamento de resíduos sólidos em UAN's
Gestão ambiental parte integrante da gestão da UAN
Também lançam resíduos poluentes no meio ambiente
Utilizam recursos da natureza (KINASZ, 2007)

Nutricionistas devem repensar suas concepções e atitudes
Questões de gerenciamento de resíduos sólidos
Contribuir com a minimização dos problemas ambientais do país
(KINASZ, 2006)

Resultados:

Check-list-02:

Questão dos resíduos poluentes extrapola o fazer individual

Implicação de uma consciência ética

Responsabilidade com o meio ao qual pertencemos

Exercício de cidadania

Respeito ao próximo

(GADOTTI, 2000)



Conclusão

Conclusão:

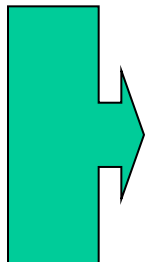
Maior preocupação com aspectos gastronômicos do ambiente

Oferta de alimentos seguros e aspectos ambientais

O instrumento utilizado (ISO's) é mais complexo para ser implementado do que a própria legislação nacional sobre segurança de alimentos

Resultou em muitas não-conformidades

Melhor avaliação das Secretarias de Vigilância Sanitária



Produção de alimentos inseguros

Saúde Pública

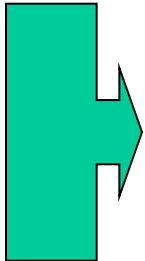
Doenças veiculadas por alimentos

Conclusão:

Falta de programas de educação ambiental nesse setor

Assunto não esgotado nessa pesquisa

Contribuição para ampliar as discussões



Atuação do nutricionista em restaurantes comerciais

Segurança de alimentos

Impacto ambiental

Conclusão:

Objetivo cumprido!

As investigações acerca do SGSA e do SGA revelam que os restaurantes não possuem uma produção de refeições segura de alimentos e, tampouco, se dedicam a diminuir o impacto ambiental gerado por seus resíduos poluentes.

Restaurantes com nutricionista apresentaram-se em melhores condições de produzir alimentos seguros

Não são classificadas como UAN's pela falta de atenção dietética com a clientela e qualidade nutricional dos alimentos

Destaque para a importância de ter um profissional capacitado para coordenar a equipe de manipulação de alimentos e assegurar a inocuidade das refeições servidas



Obrigada!!!

rita.akutsu@gmail.com