

Consumo e Saúde

Boas Práticas para Serviços de Alimentação: dicas para melhor aproveitar o seu final de ano

ANVISA e Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor



FATO

Com a proximidade das festas natalinas muitas pessoas procuram os serviços de restaurantes e bufês para fazer ou encomendar a sua ceia de Natal, ou até mesmo para outros tipos de comemorações, como confraternizações entre amigos e em empresas. É sempre bom ficar atento ao estabelecimento escolhido e observar se este segue as normas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, que servem para garantir a segurança do alimento preparado, e assim prevenir a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Essas doenças são provocadas pelo consumo de alimentos contaminados com micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas e os sintomas mais comuns são enjôo, vômito e diarreia, mas podem também apresentar outros, como dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros. Para adultos sadios, a maioria das DTA dura poucos dias e não deixa seqüelas; para crianças, gestantes, idosos e pessoas doentes, as conseqüências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte. Por isso a importância do cumprimento das regras da vigilância sanitária, para prevenir, diminuir ou eliminar riscos sanitários.

CONCEITO

A Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216/04 da ANVISA estabelece as **Boas Práticas para Serviços de Alimentação**, incluindo padarias, cantinas, lanchonetes, bufês, confeitarias, restaurantes, comissarias, cozinhas industriais e cozinhas institucionais.

Essa legislação se refere às práticas de higiene que devem ser seguidas pelos serviços de alimentação, desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo dos alimentos, até a venda para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

Medidas simples como lavar as mãos e conservar os alimentos em temperaturas adequadas evitam a contaminação destes.

FIQUE ATENTO!!!

Ao freqüentar um estabelecimento de alimento observe se este adota as seguintes boas práticas:

Quanto ao local e serviço:

- ✓ deve estar limpo e organizado. A limpeza do ambiente é importante para prevenir e controlar pragas, como formigas, baratas e ratos;
- ✓ área das mesas e cadeiras bem limpa e organizada;
- ✓ o piso, a parede e o teto devem estar conservados e sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofo e descascamentos;
- ✓ as superfícies que entram em contato com os alimentos, como bancadas e mesas, devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos;

- ✓ a temperatura das estufas, bufês e geladeiras deve estar regulada de forma que os alimentos quentes permaneçam acima de 60°C, por no máximo 6 horas, e os alimentos frios permaneçam abaixo de 5°C;
- ✓ os balcões e bufês devem dispor de barreiras de proteção para evitar que os clientes não contaminem os alimentos enquanto se servem;
- ✓ os equipamentos (estufas, balcões, bufês, geladeiras, freezers) devem estar conservados, limpos e funcionando bem; e
- ✓ a área onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos.

Quanto ao manipulador de alimentos:

Conceito: o manipulador de alimentos é qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

- ✓ deve estar de cabelos presos e cobertos com redes ou toucas, e uniformes limpos;
- ✓ não deve usar adornos (brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem);
- ✓ não deve fumar, comer, tossir, espirrar, cantar, assoviar, falar desnecessariamente ou mexer em dinheiro durante o preparo de alimentos; e
- ✓ deve lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

Quanto aos produtos:

A rotulagem dos alimentos deve conter as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, prazo de validade, conteúdo líquido, identificação do fabricante, lote, preço e, quando necessário, instruções sobre preparo e uso do alimento. Além disso, as embalagens não devem estar sujas, amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, furadas, abertas e com outros sinais de alteração. Nas embalagens transparentes, que permitem visualizar seu conteúdo, observe se os alimentos apresentam alteração na cor, no aspecto e se há presença de matérias estranhas.

PROVIDÊNCIAS E SUPORTE LEGAL

Código de Defesa do Consumidor art. 6º, I e II; art. 18, §6º, I a III; e art. 31. [Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação](#). Publicação: Quem avisa amigo é – a cartilha da vigilância sanitária. Estabelecimentos e produtos com problemas devem ser denunciados à Vigilância Sanitária mais próxima do consumidor. Denúncias também para o e-mail: ouvidoria@anvisa.gov.br ou <http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/ouvidoria>. Pedidos de informação para a Central de Atendimento da Anvisa – 0800 642 9782. Orientações podem ser obtidas pelo Disque-Intoxicação (0800 722 6001). Mais informações: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home/alimentos>

ANVISA E DPDC – ANO 2. N. 13, DEZEMBRO 2009