

TÂNIA MARIA DE SOUZA GENTA

Avaliação microbiológica de alimentos e condições higiênico- sanitárias em
restaurantes comerciais self-service

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Estadual de Maringá, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Ciências da Saúde.

Área de concentração: Doenças Infecciosas e Parasitárias e Saúde do Homem

Orientador: Profa. Dra. Graciette Matioli

Maringá

2005

RESUMO

OBJETIVO: O crescimento do número de pessoas que realizam refeições fora de casa faz aumentar a opção pelos restaurantes self-service, devido à praticidade e menor custo. Esta pesquisa teve por objetivo a avaliação das condições higiênico- sanitárias quanto à qualidade microbiológica em restaurantes self-service, da região central de Maringá - Paraná.

MÉTODOS: Foram coletadas amostras de alimentos de preparações mistas de restaurantes que serviam cem ou mais refeições/dia. Trinta e quatro amostras de alimentos foram coletadas, nas áreas de distribuição de dezoito restaurantes para análise microbiológica. Aplicou-se *check-list* para avaliar a existência de Boas Práticas em cinco restaurantes que apresentaram resultados de padrões microbiológicos acima dos permitidos pela Resolução RDC nº 12/2001 do Ministério da Saúde. Um dos dezoito restaurantes pesquisados recebeu treinamento em Boas Práticas e foi avaliado pelo *check-list* antes da orientação recebida e nove meses após.

RESULTADOS: As análises microbiológicas mostraram contaminação em oito amostras para Coliforme a 45°C, uma para *Estafilococos* coagulase positiva e nenhuma para *Salmonella* sp. Quanto ao número de *não conformidades* apresentadas para os itens considerados imprescindíveis para a produção de alimentos seguros, todos restaurantes foram classificados em críticos. O restaurante que recebeu treinamento apresentou resultados de 60,9% e 50,9% de *não conformidades*, respectivamente, indicando que houve poucos avanços na correção das mesmas.

CONCLUSÃO: Concluiu-se que os restaurantes avaliados precisam melhorar suas condições higiênico-sanitárias e se adequar à legislação vigente do país, no que se refere às Boas Práticas.

Descritores: Microbiologia dos alimentos. Contaminação de alimentos. Restaurantes. Qualidade dos Alimentos.

ABSTRACT

OBJECTIVE: The numbers of people who eat out contribute to increase the option for the self-service restaurants, due to their practicality and their lower cost. This research aimed at evaluating the hygienic-sanitary conditions as for microbiological quality of self-service restaurants, of Maringá, downtown, state of Paraná. **METHODS:** Samples of mixed preparation foods were collected from restaurants that served a hundred or more people/day. Thirty-four samples of food were collected in the distribution areas of eighteen restaurants to microbiological analyses. A checklist was applied to five restaurants that presenting microbiological pattern results above the allowed by the RDC Resolution n° 12/2001, to evaluate the Good Practices application. One of the eighteen researched restaurants received training in Good Practices and it was evaluated by the checklist before the received orientation and nine months after it. **RESULTS:** The microbiological analyses showed contamination in eight samples for Coliforms at 45°C, one for coagulase positive Staphylococci and none for Salmonellas sp. A checklist was applied to five restaurants that presenting microbiological pattern results above the allowed by the RDC Resolution n° 12/2001, to evaluate the Good Practices application. As for the number *Non-conformities* presented for the items considered indispensable for the safe food production, all restaurants were classified as critical. The restaurant that received training presenting *Non-conformities* results of 60,9% and 50,9%, respectively. Results showed low progress in the restaurant application of Good Practices. **CONCLUSION:** It was concluded that the evaluated restaurants need to improve their hygienic-sanitary conditions and they need to adapt to the current legislation of the country, regarding the Good Practices.

Keywords: Food Microbiology. Restaurant. Food Contamination. Food Quality.