

REVISÃO BIBLIOGRÁFICA DA RDC Nº 216/2004 SOBRE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Stefany Fank Körbes¹
Juliana Flávia Morais
Rúbian Lúcion
Indianara Festa Saldanha

INTRODUÇÃO: Os estabelecimentos que trabalham com produção e distribuição de alimentação para coletividades recebem a denominação de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e têm como principal objetivo promoção da saúde e qualidade de vida dos consumidores, por meio do fornecimento de uma alimentação preparada com higiene e equilíbrio, ou seja, uma alimentação que contribua para a saúde, capaz de prevenir e/ou reduzir riscos de enfermidades (BRINQUES, 2015). O número crescente e a gravidade de doenças transmitidas por alimentos têm aumentado nos últimos anos. A preparação de alimentos seguros está dentro da grande área do controle de qualidade contribuindo para a melhoria e da garantia da qualidade para a segurança de alimentos (BERTOLINO, 2010). A produção de um alimento seguro é de responsabilidade de todos, não só na cadeia alimentar, mas na indústria há necessidade de ter um controle alimentar desde sua produção até chegar ao consumidor final (FORSYTHE, 2002). Com novas legislações sendo criadas, o consumidor foi um dos alvos do Códex Alimentarius, que reuniu 152 países juntamente com o Brasil que com 41 códigos de práticas de higiene para garantir a segurança do consumidor, além de facilitar o comércio internacional (GOMES, 2011). A resolução nº 216/2004 sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, tem por objetivo estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, desta forma, a qualidade da refeição já não é mais um diferencial competitivo, mas sim uma condição para poder se manter ativo no mercado, tornando-se essencial a manutenção da área de produção de alimentação dentro do mercado de serviços de alimentação. O presente trabalho faz uma revisão bibliográfica comparando os indicativos da RDC nº 216/2004 e autores diversos referente a produção de alimentos sem contaminação e estrutura de unidades de alimentação e nutrição. **OBJETIVO:** Realizar a revisão bibliográfica e comparação da RDC nº 216/2004 com autores de livros dispostos na biblioteca da instituição de ensino. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão bibliográfica qualitativa na qual foi utilizado como base a RDC nº 216/2004 e havendo a comparação com autores de livros diversos disponíveis na biblioteca da instituição de ensino Uceff. **RESULTADO E DISCUSSÃO:** O regulamento possui normas em todo o território nacional, e pode ser complementado pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais afim de abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação. A resolução nº 216/2004 aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo. Para um estabelecimento ter uma qualidade do seu produto final ele precisa das BPF implantadas desde o recebimento de matéria-prima até o consumidor final. Os vestiários e sanitários não devem ter cruzamento diretamente com a área de produção. As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para

¹ E-mail para correspondência: stefanyk_@outlook.com.

secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e de acionamento automático. A RDC nº 216/2004 descreve que a ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos. Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. O abastecimento de água deve ser água potável e de qualidade, oriundo de Rede Pública ou Rede de abastecimento da própria indústria. A fonte de água da rede de abastecimento da própria indústria pode ser de manancial subterrâneo e/ou de superfície. (SILVA, 1995) A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas, devendo conter telas milimetradas em portas e janelas, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. Conforme a RDC as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento. (RDC 216/2004) A higienização é dividida em duas etapas, a limpeza e a sanitização. Sua higienização constitui-se da remoção de resíduos físicos e químicos, orgânicos (proteínas, gordura e carboidratos) e inorgânicos (sais minerais), seguidos da remoção de micro-organismos (desinfecção). (PINTO 2008; BERTOLINO 2010) Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante (RDC 216/2004). Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça. (RDC 216/2004). **CONCLUSÃO:** As boas práticas de manipulação garantem uniformidade na manipulação de alimentos e resultam em qualidade dos produtos, redução de desperdício e aumento na segurança dos alimentos. Periodicamente podem ser realizadas análises das matérias-primas, de superfícies de bancadas, utensílios e equipamentos, mãos de manipuladores e ainda pode ser feito controle de contaminação do ambiente nos setores de produção. A qualidade da água utilizada nas dependências da indústria deve ser frequentemente monitorada com análises físico-químicas e microbiológicas. A maior preocupação das empresas deve ser a qualidade e segurança do produto final, e com o bem-estar e satisfação de seus consumidores. Os serviços de alimentação devem seguir o que está descrito de acordo com a legislação vigente, adaptando-se sempre à realidade da empresa, se preocupando com a segurança e qualidade de seus produtos, e adotando as medidas preventivas e corretivas para evitar qualquer tipo de contaminação, física ou microbiológica, em seus produtos.

DESCRITORES: Alimentação; RDC; Serviços de Alimentação; BPF

REFERÊNCIAS

ANVISA. **Resolução RDC N° 216 de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BERTIN, Brigitte; MENDES, Fatima. **Segurança de alimentos no comércio: atacado e varejo**. Rio de Janeiro: senac Nacional, 2011.

BERTOLINO, Marco Túlio. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

BRINQUES, Graziela Bruschi. **Higiene e Vigilância Sanitária**. São Paulo: Editora Pearson, 2015.

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

GOMES, José Carlos. **Legislação de alimentos e bebidas**. Minas Gerais : Ed. UFV, 2011.

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

PEREIRA, Luciane; PINHEIRO, Andréa Nunes; SILVA, Gleucia Carvalho. **Manipulação segura de alimentos**. Rio de Janeiro: SENAC, 2011.

PINTO, Paulo Sergio de Arruda. **Inspeção e higiene de carnes – Viçosa, Minas Gerais: Ed. UFV, 2008**.

RIEDEL, Guenther. **Controle Sanitário dos Alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.

SILVA, Eneo Alves Jr. **Manual de Controle Higiênico - Sanitário em Serviços de Alimentação**. São Paulo: Livraria Varela, 1995.