

Estudo científico/Esalq

Risco alimentar

Manipulação de alimentos é incorreta em muitos hotéis e pousadas

MARCELO ROCHA

Da Gazeta de Piracicaba

marcelo.rocha@gazetadepiracicaba.com.br

A maioria dos hotéis e pousadas ligadas à atividade do turismo não cumpre a legislação vigente no que diz respeito à manipulação de alimentos, o que representa um grande risco para o consumidor, que, assim, está sujeito a Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Em poucas palavras, esse é o saldo de uma pesquisa conduzida por Marcelo Levy de Andrade, mestre em ciência e tecnologia de alimentos pela Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz), que investigou a segurança dos alimentos no setor hoteleiro.

Para a confecção do estudo - denominado "Segurança dos alimentos no setor hoteleiro: caracterização das empresas e avaliação da percepção dos agentes envolvidos" -, foram pesquisados 19 hotéis e pousadas, de duas cidades paulistas.

"Diversos estudos no Brasil e em outros países demonstram que manipuladores de alimentos de restaurantes, fast foods, serviços de catering (fornecimento de comidas prontas) e outros possuem conhecimentos e capacitação técnica insuficientes em relação aos aspectos de higiene na produção de alimentos, representando entraves para a produção de alimentos inócuos", declara Andrade.

Uma grande parcela da amostragem é de estabelecimentos de micro (52,6%) e pequeno porte (31,6%), frisa Andrade. Um roteiro de questões foi aplicado aos gestores destas empresas, envolvendo temas como organização, adequação às leis sanitárias, recursos humanos e o Sistema de Gestão da Segurança dos Alimentos (SGSA).

Entre os principais problemas



Divulgação

Pesquisador avaliou a manipulação dos alimentos em hotéis e pousadas e considera o resultado preocupante

O fato de 73,7% das empresas pesquisadas não adotarem as Boas Práticas é grave

Marcelo Levy de Andrade
pesquisador

Sobre o descumprimento das normas sobre manuseio de alimentos

identificados nas 19 empresas, diz Andrade, figuram a falta de treinamento dos funcionários (quanto à manipulação de alimentos), o baixo cumprimento de adoções de Boas Práticas (BP) e o recrutamento inadequado (muitas vezes informal) de funcionários para o setor, entre outros. "Esses e outros problemas potencializam o índice de conta-

minação de alimentos", alerta o pesquisador.

A pesquisa também se baseou em laudos de inspeção disponibilizados pelos setores de vigilância sanitária municipais. A análise desses dados aponta que "40% das empresas apresentavam condições higiênico-sanitárias insatisfatórias".

BOAS PRÁTICAS

A cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação - documento que normatiza os procedimentos (produção, manipulação, transporte, armazenamento e comercialização) em relação à segurança e qualidade sanitária - está estabelecida pela RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) Anvisa nº 216/04.

"É extremamente grave o fato de 73,7% das empresas pesquisadas não adotarem as Boas Práticas", afirma Andrade, que ainda frisa outro agravante. "Infeliz-

mente, existe uma baixa fiscalização pelos órgãos reguladores", acrescenta o pesquisador.

Andrade espera que o estudo sirva como um incentivo à criação de políticas públicas e um importante parâmetro aos órgãos reguladores. "Espero que esses órgãos desenvolvam mais ações de conscientização e auxílio às empresas", comenta.

"Apesar do emprego de amostra não probabilística e o fato da pesquisa ter sido realizada em apenas uma região turística do Estado de São Paulo, o que limita a generalização dos resultados, a compilação de diversos aspectos poderão ser considerados em estudos futuros para identificar diferenças entre regiões", observou Andrade.

Em seu mestrado, Andrade foi orientado pela professora Gilma Lucazechi Sturion, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) da Esalq.