

Avaliação das boas práticas de fabricação em uma pizzaria no município de Niterói (RJ)

Evaluation of good manufacturing practices in a pizzeria in city of Niterói (RJ)

Evaluación de las buenas prácticas de fabricación en una pizzeria de la ciudad de Niterói (RJ)

Erika Cristina Silva dos Santos | santos.erikanutri@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-4969-2971>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Yasmin Sampaio Terence | yasminsampaiotr@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-1053-5087>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Tânia Muzy da Silva | tmuzy@nutricao.ufrj.br
<https://orcid.org/0000-0001-8334-878X>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Recebimento do artigo: 16-novembro-2022

Aceite: 07-junho-2023

SANTOS, E. C. S.; TERENCE, Y. S.; SILVA, T. M. Avaliação das boas práticas de fabricação em uma pizzaria no município de Niterói (RJ). **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.1, p. 102-113, jun. 2023.



RESUMO

Esse estudo teve como objetivo avaliar a conformidade das boas práticas de fabricação (BPF) em uma pizzeria *delivery* no município de Niterói (RJ). A pesquisa foi realizada em setembro e outubro de 2022 com aplicação de 2 *checklists*: um para o setor de produção e outro para o *delivery*. Os critérios foram definidos pelas pesquisadoras junto com o gestor do estabelecimento, sendo excelente > 90%; bom ≥ 70 - 89%; regular ≥ 50 - 69%; ruim ≥ 20 a 49% e péssimo < 19%. No setor de produção, houve não conformidade em análise estrutural (53%), higienização de equipamentos, móveis e utensílios (57%); controle integrado de vetores e pragas urbanas (75%); abastecimento de água (50%), armazenamento (50%) e 0% para documentação e registro. 100% de conformidade para manejo de resíduos; manipuladores; matérias primas, ingredientes e embalagens; preparação do alimento e responsabilidade. Para o *delivery*, houve conformidade em 71% para os itens de entrega, 67% da estrutura para funcionários, 75% para o entregador e 60% para o armazenamento. Destaca-se, assim, a importância da implementação das BPF, capacitação da equipe, controle e supervisão em todo o processo, incluindo a entrega.

Palavras-chaves: Gastronomia; Boas práticas de fabricação; *Delivery*; Higiene dos alimentos; Serviços de alimentação.

ABSTRACT

This study aimed to evaluate the compliance of good manufacturing practices (GMP) in a pizzeria delivery in the city of Niterói - RJ. Method: Research carried out in September and October 2022 with application of 2 checklists; one for the production sector and another for delivery. The criteria were defined by the researchers together with the manager of the establishment, being excellent > 90%; good ≥ 70 - 89%; fair ≥ 50 - 69%; poor ≥ 20 to 49% and terrible < 19%. Results: In the production sector, there was non-compliance in structural analysis (53%), hygiene of equipment, furniture and utensils (57%); integrated control of vectors and urban pests (75%); water supply (50%), storage (50%) and 0% for documentation and registration. 100% compliance for waste management; handlers; raw materials, ingredients and packaging; food preparation and responsibility. For delivery, there was compliance in 71% by items, 67% for the structure for employees, 75% for the delivery person and 60% for storage. Conclusion: The importance of implementing GMP, team training, control and supervision throughout the process, including delivery, is highlighted.

Keywords: Gastronomy; Good manufacturing practices; *Delivery*; Food hygiene; Food services.

RESUMEN

Este estudio tuvo como objetivo evaluar el cumplimiento de las buenas prácticas de fabricación (BPM) en una pizzería de entrega en la ciudad de Niterói - RJ. Método: Investigación realizada en septiembre y octubre de 2022 con aplicación de 2 listas de cotejo; uno para la producción y otro para la entrega. Los criterios fueron definidos por los investigadores junto con el gerente del establecimiento, siendo excelente > 90%; bueno ≥ 70 - 89%; regular ≥ 50 - 69%; pobre ≥ 20 a 49% y horrible < 19%. Resultados: En el sector producción hubo incumplimiento en análisis

estructural (53%), higiene de equipos, muebles y utensilios (57%); control integrado de vectores y plagas urbanas (75%); suministro de agua (50%), almacenamiento (50%) y 0% para documentación y registro. 100% de cumplimiento para la gestión de residuos; manipuladores; materias primas, ingredientes y envases; preparación de alimentos y responsabilidad. Para la entrega, se cumplió en un 71% para los artículos de entrega, un 67% para la estructura para los empleados, un 75% para el repartidor y un 60% para el almacenamiento. Conclusión: Es importante implementar BPM, capacitación de equipos, control y supervisión en todo el proceso, incluyendo la entrega.

Palabras claves: Gastronomía; Buenas prácticas de manufactura; Entrega; Higiene alimenticia; Servicios de comida.

INTRODUÇÃO

A preocupação do consumidor em adquirir um alimento seguro é crescente em relação à qualidade dos produtos, pois o cenário atual se apresenta com a alta demanda de pessoas fazendo suas principais refeições fora de casa (IBGE, 2018). Com isso, ganha espaço a preocupação dos consumidores com relação à segurança do alimento vendido e consumido por eles, além da necessidade de políticas de vigilância e monitoramento da qualidade dos alimentos oferecidos (LEAL, 2010).

O alimento pode ser veículo de doença por contaminação oriunda de perigos biológicos (bactérias, fungos, vírus e/ou parasitas), físicos (cabelos, pedras, insetos etc.) e químicos (toxinas, produtos de limpeza, agrotóxicos, dentre outros), e/ou por condições favoráveis à multiplicação e sobrevivência de microrganismos patogênicos presentes nele desde o início do ciclo, na extração da matéria prima, percorrendo todo processo de produção até a sua distribuição (VEIGA; ANTONACIO; BELMONTE, 2020).

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são problemas de saúde pública no mundo inteiro, frequentes em âmbito residencial e em restaurantes (MELO et al., 2018), e apresentam como principais causas, a manipulação inadequada de alimentos, em especial, pelas mãos do manipulador, a exposição prolongada dos alimentos à temperatura ambiente, a refrigeração e a cocção inadequadas (OLIVEIRA et al., 2010).

Tendo em vista esse contexto, torna-se necessário que em serviços de alimentação, a qualidade sanitária esteja presente em todo o processo de produção, pois qualquer falha em fluxo (equipamentos, matérias-primas, manipulação, ingredientes, embalagem, armazenamento, transporte e comercialização) pode comprometer os padrões de qualidade e identidade do produto (VEIGA; ANTONACIO; BELMONTE, 2020).

Mecanismos de prevenção e controle devem fazer parte do rol de procedimentos para a garantia da qualidade da alimentação oferecida por estabelecimentos fornecedores deste tipo de serviço. Neste sentido, a implementação das Boas Práticas de Manipulação (BPM) ou de Fabricação (BPF) se torna essencial em toda a cadeia de recebimento, produção, armazenamento e distribuição dos alimentos (GUIMARÃES; FERREIRA; SOARES, 2018).

Durante a pandemia da Covid-19, os serviços de alimentação precisaram intensificar a utilização das BPF em toda a cadeia de produção. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), publicou instruções normativas com orientações e medidas a serem adotadas pelos serviços de alimentação, mesmo ainda não havendo comprovação de contaminação pelo coronavírus por alimentos, de forma a evitar uma possível transmissão do vírus entre os colaboradores e a clientela (BRASIL, 2020a,b,c).

Essas instruções normativas reforçaram as recomendações das BPM em toda a cadeia produtiva, além de novos procedimentos com relação ao distanciamento físico e uso de máscaras, álcool em gel e, incluiu orientações específicas para a modalidade de *delivery* considerando o destaque de crescimento desse tipo de serviço no cenário pandêmico (SANTOS; RIBEIRO; FORTUNA; ABRASEL, 2021).

Orientações sobre a lavagem frequente das mãos e a utilização de álcool a 70% na ausência da estrutura de lavatório, higienização das superfícies como balcões nos quais os alimentos são entregues, maçanetas e bolsas utilizadas para o transporte com uso de um *spray* com saneante desinfetante para esta finalidade, seguindo as recomendações fornecidas pelo fabricante foram dadas por Nota Técnica específica (BRASIL, 2020a).

Em relação aos alimentos, precisavam ser conservados em temperaturas conforme a legislação vigente, acondicionados em embalagens e meios de transporte devidamente adequados, como bolsas com isolamento térmico e materiais de refrigeração caso houver a necessidade, evitando qualquer tipo de contaminação do alimento e risco a saúde do consumidor na entrega do *delivery* (BRASIL, 2020b).

Existem diversos estudos sobre a segurança do alimento em serviços de alimentação, mas para serviços tipo *delivery* ainda são escassos, oportunizando novas investigações. Esse estudo teve como objetivo avaliar a conformidade das BPF no setor de produção e distribuição (entrega) de uma pizzaria *delivery* em relação à legislação sanitária vigente.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa descritiva de abordagem qualitativa realizada em uma pizzaria do tipo *delivery*, situada no bairro de Icaraí, município de Niterói - RJ. O empreendimento apresenta um *menu* de 28 sabores salgados e 9 sabores doces, em 3 tamanhos de pizza e 1 tamanho de esfiha. Funciona de terça a domingo em horário das 17:30h às 23:00h, e apresenta uma média de venda de 650 pizzas por mês.

Foram elaborados dois *checklists* para diagnóstico situacional: o primeiro (Anexo 1) para avaliar a área de produção de pizzas, utilizando como critérios de adequação as recomendações da RDC nº 216 da ANVISA (BRASIL, 2004) e do Roteiro de Inspeção Sanitária em Serviços de Alimentação do município do Rio de Janeiro (PREFEITURADORIODEJANEIRO, 2022); e o segundo (Anexo 2) para o *delivery*, com base nos critérios na Nota Técnica nº 49, da ANVISA (BRASIL, 2020b).

Os *checklists* contemplaram as seguintes dimensões: 1) Análise estrutural; Higienização de equipamentos, móveis e utensílios; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Abastecimento de água; Manejo de resíduos; Manipuladores; Matérias primas, ingredientes e

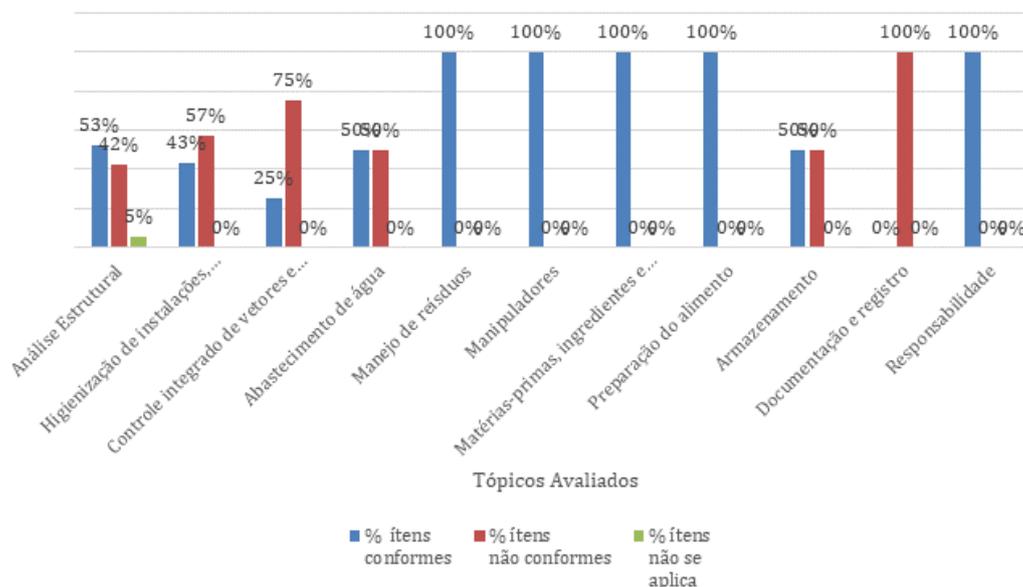
embalagens; Preparação do alimento; Armazenamento; Documentação e registro; Responsabilidade; 2) Transporte dos alimentos com os tópicos: *Delivery*; Estrutura para funcionários; Entregador e Armazenamento. Ambos os *checklists* foram aplicados pelas próprias pesquisadoras em visitas técnicas presenciais à pizzaria nos meses de setembro e outubro de 2022.

A análise de conformidades e não conformidades foi realizada com base nos critérios definidos pelos pesquisadores juntamente com o gestor da pizzaria, sendo excelente > 90%; bom $\geq 70 - 89\%$; regular $\geq 50 - 69\%$; ruim ≥ 20 a 49% e péssimo < 19%. Os resultados foram compilados em planilhas do Microsoft Excel®, versão 2010 e apresentados em expressão gráfica. Ao final, foi elaborado e entregue ao gestor um relatório contendo um plano de ação com sugestões de melhorias para as não conformidades. A pesquisa foi autorizada pelo proprietário da pizzaria que assinou um Termo de Autorização.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados referentes aos itens: Análise estrutural; Higienização de equipamentos, móveis e utensílios; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Abastecimento de água; Manejo de resíduos; Manipuladores; Matérias primas, ingredientes e embalagens; Preparação do alimento; Armazenamento; Documentação e registro e Responsabilidade do *checklist* aplicado na pizzaria estão apresentados no Gráfico 1.

Gráfico 1. Avaliação do *check list* das bpf (área de produção)



Fonte: dados da pesquisa

A pizzaria apresentou 53% de conformidade em relação ao item de Análise Estrutural, sendo classificado como regular considerando as não conformidades apresentadas. Pode-se destacar irregularidades como lixeira posicionada próxima à bancada de manipulação, teto e paredes sem revestimento liso, impermeável e lavável em toda cozinha, nem todas as janelas estavam protegidas por telas, ralos sem grades, ausência de cartazes com procedimento

correto de lavagem das mãos e não apresentarem portas ajustadas aos batentes, tornando assim um risco para possíveis contaminações e presença de pragas.

A legislação prevê que as edificações devem ser pensadas e planejadas não somente para o funcionamento operacional do estabelecimento, mas também adequadas às recomendações da legislação sanitária, a fim de garantir uma rotina de produção segura para o alimento (BRASIL, 2004). Um dos motivos apresentados pelo proprietário do estabelecimento foi de que a arquiteta responsável pela obra não considerou a recomendação da legislação sanitária no planejamento da obra por não entender a sua real importância na rotina de um estabelecimento que produz refeição. Tal fato aponta para a importância de uma equipe multidisciplinar no planejamento físico-funcional de cozinhas com a participação do nutricionista (CFN, 2018)

O item de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios obteve somente 43% de conformidade e 57% de não conformidade, sendo assim classificado como ruim. Como procedimentos irregulares notou-se a não realização do Procedimento Operacional Padronizado (POP) de controle de frequência de higienização de superfícies, equipamentos e utensílios por parte do estabelecimento. Desta forma, são higienizados de acordo com a necessidade de uso estipuladas pelos manipuladores. Outro fato observado foi a ausência de limpeza periódica da caixa de gordura conforme recomenda a legislação. Foi realizada uma limpeza apenas no início da obra e também não havia documento para o controle dessa rotina. A RDC nº 216 da ANVISA define POP como procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos e devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos (BRASIL, 2004).

No estudo de Silva e colaboradores (2020), realizado no município de Aracaju (SE) com a finalidade de avaliar as BPM no controle de qualidade em pizzarias, foi observado que os itens avaliados referentes à higienização de instalações, equipamentos e utensílios atingiu 50% de não conformidades em uma das unidades, pois não era realizada etapa de desinfecção correta e a frequência de limpeza adequada. Mesmo com o estabelecimento apresentando POP para as atividades, os manipuladores não cumpriam com os procedimentos corretos de higienização e desinfecção dos equipamentos, por não ter um treinamento, aumentando o risco de contaminação do alimento.

Na pizzaria desse estudo, os produtos saneantes utilizados na higienização de frutas, legumes e verduras não possuíam identificação com a validade após aberto, como recomendado pelo fabricante. Durante a coleta de dados, foi realizada pelas pesquisadoras orientação sobre os procedimentos adequados e a importância dos mesmos. Outro ponto de destaque foi a não diferenciação de uniformes entre as funções devido a inexistência no quadro de funcionários de um específico para limpeza, sendo atribuição de todos os demais.

Com relação ao item controle integrado de vetores e pragas urbanas, 75% apresentou não conformidade, resultando em uma classificação ruim. Durante a visita das pesquisadoras não foi observada a presença de vetores e pragas, contudo o estabelecimento não apresentou nenhum protocolo de ações e medidas preventivas para impedir o acesso e a proliferação.

A legislação recomenda aos estabelecimentos do tipo a necessidade de um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle e pragas urbanas como as medidas preventivas e

corretivas, podendo ser realizadas através de barreiras físicas junto a um controle químico executado por uma empresa especializada com a finalidade de evitar acesso, abrigo e proliferação das pragas, minimizando os possíveis riscos de contaminação no alimento (BRASIL, 2004).

Com relação ao item abastecimento de água verificou-se 50% de conformidade, assim obteve uma classificação regular. O estabelecimento não dispunha da documentação de potabilidade da água, porém o reservatório de água era acessível, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso.

Os resultados referentes aos itens: Manejo de resíduos; Manipuladores; Matérias primas, ingredientes e embalagens; Preparação do alimento e Responsabilidade foram classificados como excelentes, pois apresentaram 100% de conformidade. Durante a visita técnica não foram observadas não conformidades em relação aos respectivos itens. Foram identificados depósitos de lixo organizados e limpos com resíduos coletados corretamente; os manipuladores estavam devidamente uniformizados, sem adornos e ausência de lesões e/ou sintomas de enfermidades.

O item armazenamento atingiu um percentual de 50% de conformidade, constituindo em uma classificação regular em relação a alguns aspectos encontrados na pizzaria, visto que os alimentos preparados aguardando o transporte, não possuíam um local adequado para espera do *delivery*.

Para o item de documentação e registro, a pizzaria não alcançou nenhum percentual de conformidade (0%), pois não foi identificada nenhuma planilha de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamentos térmicos, ou mesmo, documentos como Manual de Boas Práticas (MBP) e POPs, registro de capacitação dos funcionários e comprovante atualizado de execução de higienização do reservatório de água.

De acordo com a legislação vigente, os serviços de alimentação devem dispor de MBP e POPs, sendo acessíveis aos colaboradores e à disposição da autoridade sanitária, quando solicitado. Além da sua obrigatoriedade, o POP deve ser implantado no estabelecimento para a padronização de algumas atividades a serem realizadas, com o objetivo de garantir resultados satisfatórios na rotina diária de um serviço de alimentação (BRASIL, 2004).

A fim de conter possíveis contaminações por diferentes meios, são necessárias importantes estratégias no controle de proliferação, como por exemplo, a higienização frequente e adequada das mãos, com produtos adequados, e na frequência correta. As etapas da higienização das mãos devem estar fixadas próximas aos locais de higienização, e os funcionários devem passar por treinamentos rotineiros.

A principal forma de garantir a qualidade das atividades realizadas pelos manipuladores é através de constante capacitação (GUIMARÃES; FERREIRA; SOARES, 2018). Diante da inadequação das práticas, as pesquisadoras realizaram treinamento rápido no local, apresentando de forma prática, a adequada higienização das mãos para que não existissem dúvidas no processo.

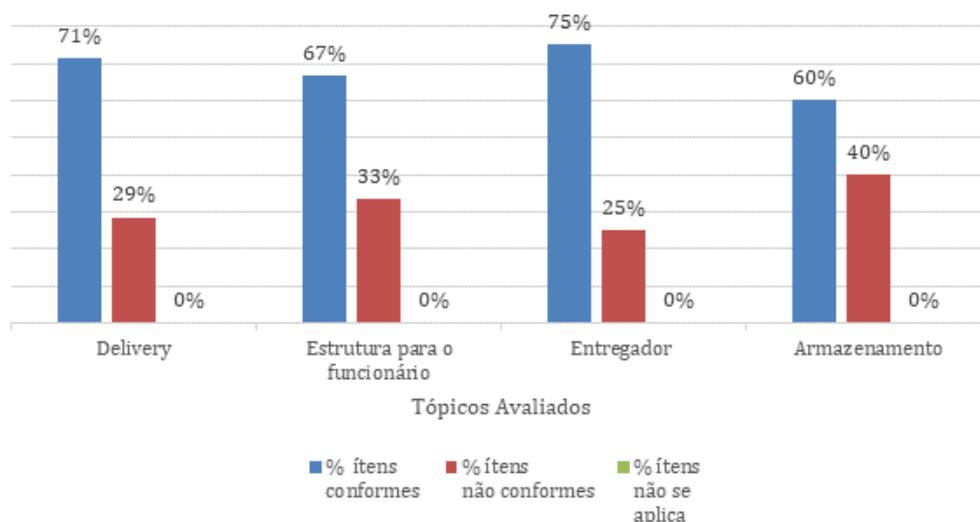
Uma das maneiras mais eficazes de garantir a higienização de forma adequada é a utilização de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Estes devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o

cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Porém, verificamos a não utilização de POP em nenhum dos processos identificados na pizzaria. A equipe conversou com proprietária da necessidade da utilização do mesmo e sugeriu a realização de um treinamento a fim de informar da elaboração deste com monitoramento constante (datados e assinados) pelo responsável do estabelecimento.

Os POPs permitem uma maior garantia da realização da higienização de maneira certa, com os produtos adequados e com a frequência necessária, para haver segurança microbiológica (BRASIL, 2010). A RDC nº 216, de 2004, determina que os serviços de alimentação, definidos como estabelecimentos onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local, devem ter POP relacionado a, no mínimo os seguintes itens: higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório e higiene e saúde dos manipuladores. Dessa forma, é papel dos responsáveis pelos serviços de alimentação a garantia da realização dos POPs, com fiscalização e checagem frequentes (BRASIL, 2004).

Os resultados referentes aos itens: *Delivery*; Estrutura para funcionários; Entregador e Armazenamento do *checklist* aplicado na pizzaria para avaliação do transporte do alimento estão apresentados no Gráfico 2.

Gráfico 2. Resultado do *check list* do *delivery*



Fonte: dados da pesquisa

A pizzaria apresentou um percentual de 71% de conformidade em relação ao item *delivery*, alcançando uma boa classificação com seu serviço próprio de entrega de pizzas e esfihas. Com a visita técnica no estabelecimento foi possível avaliar as condições das embalagens, bolsas e caixas usadas para o transporte e não foram identificadas nenhuma sujidade, objetos estranhos ou pragas, mesmo com a ausência de controle de higienização das *bags*, sendo limpas de acordo com a necessidade do estabelecimento e entregador.

O item estrutura para funcionários no setor de entregas obteve 67% de conformidade e 33% de não conformidade, atingindo uma classificação regular. De acordo com a Nota técnica nº49 (BRASIL, 2020b), o estabelecimento possuía uma estrutura disponível aos entregadores

do *delivery* para a lavagem das mãos, assim como desinfetante 70% de álcool, porém, não foi identificado no local nenhum cartaz para a orientação correta da higienização das mãos.

De acordo com o Gráfico 2, o item entregador apresentou 75% de conformidade sendo classificado como bom. Verificou-se durante a avaliação na pizzaria que os colaboradores responsáveis pelas entregas estavam com uniformes de trabalho compatíveis à atividade, conservados e limpos. No entanto, pode-se observar que esses funcionários não eram capacitados periodicamente em assuntos relacionados às boas práticas.

O resultado referente ao item armazenamento antes da entrega foi classificado como regular, pois obteve 60% de conformidade. O estabelecimento não fornecia um local adequado em quantidade suficiente para o armazenamento e não era realizado o controle de temperatura dos alimentos que aguardavam para serem entregues no *delivery*, oferecendo possível risco de sobrevivência e multiplicação de microrganismos no produto.

A Nota Técnica nº 49/2020, reforça a necessidade de intensificar os cumprimentos das BPF, especialmente no procedimento da lavagem das mãos e no serviço de entrega (*delivery*) visando garantir a segurança sanitária do produto (BRASIL, 2020b).

O crescimento do *delivery* em tempos de pandemia trouxe luz para uma etapa importante do processo: a chegada do alimento até o cliente. Destaca-se a importância dos cuidados no armazenamento e transporte do alimento preparado em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária (SOARES; LIM, 2020).

Deve-se ainda enfatizar que o profissional responsável pelo transporte também é considerado um manipulador de alimentos, devendo seguir os mesmos procedimentos adotados na produção (BRASIL, 2010). Com relação à higienização das mãos no local de expedição do alimento, observou-se ausência de pia específica para esse procedimento, tendo sido dada pelas pesquisadoras orientação aos funcionários a utilizarem uma pia nos fundos da loja.

A respeito da higienização de utensílios e equipamentos, foram feitas orientações para correta limpeza e higienização das caixas de transporte utilizadas para o *delivery* (SÃO JOSÉ, 2012). As caixas transportadoras de alimentos para entrega em domicílio de alimentos prontos, em serviços chamados de "*delivery*", devem ser tratadas como meios de transporte de alimentos e o manipulador do estabelecimento deve respeitar as devidas recomendações de higiene e manuseio em conformidade com as recomendações de boas práticas de acordo com a de serviços de alimentação (SOARES; LIM, 2020).

Um estudo realizado por Alencar e colaboradores (2020) com objetivo de detectar microorganismos presentes nas caixas de transporte de uma unidade produtora de alimentos do ramo de *delivery*, identificou a presença de bactérias patogênicas relacionadas à DTAs, demonstrando falhas nas BPF durante o processo das entregas. Os pesquisadores reforçam a necessidade da capacitação sobre as boas práticas, incluindo a higienização das caixas de transporte aos entregadores, pois essa falha se torna um agravante para contaminação do alimento.

Ao analisar o perfil dos funcionários de restaurantes serviços de *self service* e *delivery*, no município de Itaqui – RS, Ramos (2017) observou a predominância de funcionários do sexo feminino com idade entre 21 e 49 anos, sendo a primeira oportunidade de emprego como

manipuladores de alimentos e com baixo nível de conhecimento em BPM. De fato, o baixo conhecimento das BPM e a ausência da capacitação contribuem para um maior risco à segurança do alimento dentro dos serviços de alimentação e se apresenta como uma questão para reflexão e ações de melhoria desse perfil no segmento de *Food Service*.

Segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - ABRASEL, o sistema de *delivery* movimentou durante o pico da pandemia, no ano de 2019 cerca de R\$11 bilhões por ano. Considerando o momento pandêmico em 2020, esse número aumentou de forma exponencial. Sabemos que o formato *delivery* tem sido uma oportunidade para pessoas interessadas em investir no ramo de alimentação, pois flexibiliza a abertura do empreendimento. Essa prática também facilita a vida do consumidor, podendo realizar seu pedido sem sair de casa (ABRASEL, 2021).

Um levantamento feito pelo SEBRAE reforça a preferência dos consumidores por locais com entrega em domicílio. Metade dos restaurantes e lanchonetes em todo o país oferecem o serviço, sem terceirização, para dar mais comodidade ao cliente. Ainda segundo a pesquisa, 12% deles não possuem loja física, trabalhando exclusivamente por meio de entregas, sem portas abertas para a rua (SEBRAE, 2020).

Percebe-se a expansão do mercado de *delivery*, merecendo atenção dos empresários e profissionais em relação à responsabilidade da qualidade sanitária dos alimentos oferecidos, além de melhoria da regulamentação por parte dos órgãos de controle.

CONCLUSÃO

A pizzaria analisada apresentou índices inadequados, tanto da área de produção quanto no *delivery* devido a algumas deficiências causadas pela estrutura físico-funcional e ausência de BPF, em especial de documentos importantes como o Manual de BPF e dos POP's.

Destaca-se a importância da aplicação do *check-list* incorporado à rotina do estabelecimento como instrumento de controle, assim como as efetivas ações corretivas. Ficou evidente a necessidade de os proprietários direcionarem ainda mais a atenção para o serviço *delivery*, realizando um maior controle da higienização das caixas de transporte para a garantia da biossegurança do alimento oferecido.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Delivery chega a 89% dos restaurantes brasileiros com a pandemia da Covid, 2021. Disponível em: <https://abrase.com.br/noticias/noticias/delivery-chega-a-89-dos-restaurantes-brasileiros-com-a-pandemia-da-covid/>. Acesso em: 18 de fevereiro de 2022.

ABRASEL. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Brasileiro volta a frequentar restaurantes, mas não deixa o delivery, 2022. Disponível em: <https://pe.abrase.com.br/noticias/noticias/brasileiro-volta-a-frequentar-restaurantes-mas-nao-deixa-o-delivery/>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

ALENCAR, A. P. et al. Detecção de microrganismos em caixas de delivery à luz da coloração Gram. **Brazilian Journal of Development**. Curitiba, v. 3, n. 3, p.4890-4899, 2020.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Brasília: Ministério da Saúde, 2010, 158p.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19, 2020a. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/311json-file-1>. Acesso em: 14 de fevereiro de 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19, 2020b. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/312json-file-1>. Acesso em: 10 de fevereiro de 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/reso216_15_09_2004.html. Acesso em: 19 de fevereiro de 2022.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (Brasil). Resolução CFN nº 600 de 09 de dezembro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 10 jan. 2006. Seção 1, p.66-71.

GUIMARÃES, B. S., FERREIRA, R. S., & SOARES, L. S. Perfil microbiológico de utensílios em unidade de alimentação e nutrição comercial e institucional de Salvador, BA. **Higiene Alimentar**; Vol.32: p.284/285 - Setembro/Outubro, 2018.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: primeiros resultados. Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf>. Acesso em: 28 de março de 2022.

LEAL, D. 2010. Crescimento da Alimentação Fora do Domicílio. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Campinas, v.17(1): p.123-132, 2010.

MELO, E.S. et al. Doenças transmitidas por alimentos e principais agentes bacterianos envolvidos em surtos no Brasil: revisão. **PUBVET** v.12, n.10, a191, p.1-9, Out., 2018.

OLIVEIRA, A.B.A. et al. Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. **Rev. HCPA**; v.30, n.3, p.279-285, 2010.

PREFEITURA DO RIO DE JANEIRO. Roteiro de inspeção sanitária em serviços de alimentação do município do Rio de Janeiro, 2022. Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/10517050/4258089/1.SERVICOSDEALIMENTACAO.pdf>. Acesso: 20 de fev. 2022.

RAMOS, Luana Maia Martinelli. Perfil, condições higiênicas e conhecimento de boas práticas de colaboradores de UANs do tipo self service e delivery no município de Itaqui - RS. 2022. 33 f. **Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição)** - Universidade Federal do Pampa, Itaqui, 2017.

SANTOS, A.P.G.F., RIBEIRO, C.S., FORTUNA, G.M. Boas Práticas de Fabricação de Alimentos no Contexto da Covid-19. **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**; v.16, e.61905, 2021.

SÃO JOSÉ, J. F. B. Contaminação microbiológica em serviços de alimentação. **Nutrire**. São Paulo, v.37, n.1, p.78-92, abr. 2012.

SEBRAE. Delivery cresce e se torna oportunidade para setor de alimentação, 2020. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/sebraeaz/delivery-cresce-e-se-torna-oportunidade-para-setor-deo00004coo210aRCRD>. Acesso em: 19 de fevereiro de 2022.

SILVA, S. K. D da; ANJOS, H. A dos. Avaliação de boas práticas de fabricação no controle de qualidade em pizzarias do município de Aracaju- SE: Um estudo de caso. **Ideias & Inovação**; v.6, n.1 p. 29 -35, Set 2020.

SOARES, A.C.N; LIM, M.R.S. Serviços de delivery alimentício e suas precauções em tempos de pandemia de SARS-COV2 (Covid-19). **Braz. J. Hea. Rev.**, Curitiba, v.3, n.3, p.4217-4226, mai/jun, 2020.

VEIGA, S. M. O. M., ANTONACIO, N. R., BELMONTE, M. G. Qualidade microbiológica de alimentos oriundos do comércio ambulante e intervenção educativa. **Brazilian Journal of Development**, v.6, n.3, p.14979-14997, 2020.