

SERVIÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS: O CASO DO MERCADO PÚBLICO DE PELOTAS/RS¹

Jacqueline Valle Bairros

jakkebairros@hotmail.com

Universidade Federal de Viçosa - UFV

Andyara Barbosa Viana

andyaraviana@yahoo.com.br

Universidade Federal de Pelotas - UFPel

RESUMO

Com o crescimento do turismo, cresce a preocupação com o fornecimento de refeições, tanto em qualidade sensorial quanto em qualidade higiênico-sanitária. A cidade de Pelotas, pertence à região Turística da Costa Doce, recebe muitos visitantes que usufruem dos seus serviços turísticos. O Mercado Público Municipal se destaca entre os pontos turísticos de grande visitação por sua localização central e por possuir bancas com os tradicionais doces de Pelotas. Este estudo teve como objetivo realizar um diagnóstico das condições higiênico-sanitárias das lojas de doces do Mercado Público Municipal de Pelotas/RS. Foram verificadas as condições higiênico-sanitárias mediante a aplicação de *check list* conforme a Portaria nº. 78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul. A porcentagem geral de conformidades das Lojas de Doces foi de 75,7% e 73,4% sendo, portanto, classificadas como nível Bom (Banca de Doces 01) e Aceitável (Banca de Doces 02). Esses resultados demonstram falhas no processo de produção dos doces, colocando em risco a saúde dos turistas. Conclui-se que, os estabelecimentos necessitam de maior atenção nos serviços com vistas as Boas Práticas de Fabricação.

Palavras-chave: Alimentos; boas práticas; turismo.

FOOD AND BEVERAGE SERVICE: THE CASE OF THE PUBLIC MARKET OF PELOTAS/RS

ABSTRACT

With the growth of tourism, a growing concern with the provision of meals, both in sensory quality and in sanitary conditions. The city of Pelotas, belongs to the Tourist Region of Costa Sweet receives many visitors who enjoy their tour services. The Municipal Public Market stands out among the great sights of visitation for its central location and because it stalls with traditional sweets of Pelotas. Therefore, this study

¹ Recepção: 09/03/2015.

Aprovação: 26/08/2015.

Publicação: 01/09/2015.

aimed to perform a diagnostic on sanitary conditions of candy stores Municipal Public Market Pelotas/RS. The sanitary conditions by applying checklist as Ordinance No. been verified. 78/2009 of the Health Secretary of the State of Rio Grande do Sul. The overall percentage compliances of Stores Sweets was 75.7% and 73.4% and are therefore classified as Level Good (Banking Sweet 01) and acceptable (sweets Stall 02). These results demonstrate flaws in the production process of sweets, endangering the health of diners. We conclude that establishments require more attention in services with a view to Good Manufacturing Practices.

Keywords: Food; good practice; tourism.

1. INTRODUÇÃO

O turismo vem apresentando crescimento importante no cenário mundial, em virtude do seu papel relevante no desenvolvimento econômico e social, gerando renda e empregos diretos e indiretos (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO, 2009). Segundo informações do Instituto Brasileiro de Turismo (EMBRATUR), o turismo se configura como uma atividade que gera anualmente US\$ 4 trilhões e aproximadamente 280 milhões de empregos em todo o mundo (BANCO NACIONAL DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL, 2005).

Com o crescimento do turismo, cresce a preocupação com o bem estar do turista. Nesse sentido, o fornecimento de refeições, deve satisfazer tanto em termos de qualidade sensorial quanto em qualidade higiênico-sanitária, visto que os turistas são compelidos a consumir alimentos fora do seu lar.

Nos serviços de alimentação um dos quesitos primordiais é a manutenção da inocuidade do produto alimentício devido ao elevado número de ocorrências por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

Surtos causados por uma DTA geram impactos negativos para o turismo, causando uma má impressão associada à área de ocorrência. Entretanto, a maioria dos casos não é notificada limitando, desta forma, a atuação de órgãos governamentais (SECRETARIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE, 2005).

Em razão disto, é importante que o setor de Alimentos e Bebidas (A&B) esteja capacitado para atender as necessidades e expectativas dos clientes em geral, produzindo refeições seguras e que não prejudiquem a saúde do consumidor (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2008), o que, no caso do turista, pode significar frustração em função da perda ou do não aproveitamento pleno de sua viagem em função de complicações em sua saúde.

Considerando a necessidade de ações de controle higiênico-sanitário no setor de alimentos e a garantia da saúde do consumidor, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) instituiu por meio de Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico sobre Boas Práticas nos Serviços de Alimentação (2004).

Baseado nisso e visando promover a melhoria das condições sanitárias dos serviços de alimentação, a Secretaria de Saúde do Rio Grande do Sul publicou em 28 de janeiro de 2009 a

Portaria nº 78, que aprova a lista de verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, além de normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (2009).

No contexto de produção de alimentos como atrativo turístico, vamos encontrar a cidade de Pelotas que está localizada na Região Sul do Rio Grande do Sul (RS). A cidade pertence à Região Turística da Costa Doce e à Microrregião Sul, e, além disso, situa-se na confluência das rodovias BR 116, BR 392, BR 471, que fazem ligação com os países do Mercado Comum do Sul (MERCOSUL) e a todas as capitais e portos do Brasil (PEREIRA et al., 2012).

No turismo, se destaca nacionalmente como a Capital do Doce, além do seu patrimônio material (prédios, monumentos históricos e diversidade em recursos naturais) e imaterial (produtos gastronômicos e manifestações culturais). Devido aos inúmeros atrativos, é crescente o número de visitantes que optam por conhecer a sua história, e aqui se instalam em hotéis e usufruindo dos serviços turísticos.

Entre os pontos turísticos destacados pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico e de Turismo (2014), está o Mercado Público Municipal que possui grande atratividade turística. Este Logradouro encontra-se na lista do patrimônio histórico-cultural de Pelotas, possuindo tombamento municipal. É também considerado o principal mercado local e acaba por atrair os turistas em função da sua localização central e da oferta de variados produtos distribuídos em bancas de peixe, bancas dos tradicionais doces de Pelotas e bancas de artesanato e *souvenires* (SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E DE TURISMO, 2011).

Na cidade de Pelotas, assim como em outros mercados famosos no Brasil e no mundo, ainda não se tem informações relevantes sobre as condições higiênico-sanitárias desses serviços turísticos.

Neste sentido, o intuito deste trabalho é realizar o diagnóstico das condições higiênico-sanitárias das lojas de doces situadas no interior do Mercado Público Municipal de Pelotas/RS.

Além disso, outros objetivos contemplados nesta pesquisa foram o de descrever e caracterizar os estabelecimentos de acordo com os itens de conformidade e não conformidades em relação aos serviços de alimentação, na qual se incluem: Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; Higienização das Instalações Equipamentos, Móveis e Utensílios; Controle Integrado de Pragas; Abastecimento de Água; Manejo de Resíduos; Manipuladores; Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens; Preparação do Alimento; Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado; Exposição ao Consumo do Alimento Preparado; Documentação e Registro; Responsabilidade.

2. METODOLOGIA

Foi realizado um estudo descritivo, com abordagem quantitativa, enfocando as condições higiênico-sanitárias das lojas de doces do Mercado Público de Pelotas.

Foram convidadas a participar do estudo todas as doçarias (n=02) situadas no Mercado Público de Pelotas. A visita foi realizada em dia aleatório, no mês de Julho, durante o período de funcionamento da tarde.

Aplicou-se a Portaria nº 78 (2009) que dispõe sobre a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (*check list*) com a finalidade de realizar o diagnóstico das condições higiênico-sanitárias das bancas de doces.

O *check list* é um questionário composto por 151 itens relacionados às condições de equipamentos, móveis, utensílios, ambiente, instalações e pessoal empregada para avaliar os serviços de alimentos e bebidas. O *check list* é uma ferramenta que auxilia a fiscalização de leis estabelecidas pela Vigilância Sanitária, em serviços de alimentação. Os itens foram avaliados em: SIM quando adequados, NÃO quando inadequados e NA (não se aplica) quando a questão não se aplica à realidade da empresa. A aplicação do *check list* envolve a observação direta intensiva realizada mediante o uso de duas técnicas: observação sistemática e entrevista padronizada/estruturada.

O cálculo da adequação do estabelecimento foi realizado pelo Total de Adequação (TAD) e o Total de Inadequação (TIN). Foram somados os dois totais obtendo o Total Geral (TG), e por meio de regra de três, em que: TG está para 100% e TAD está para X, foi obtida a porcentagem de adequação da área de produção do estabelecimento.

A partir da aplicação do *check list* da Portaria nº 78 (2009) foi calculado o percentual de adequação dos estabelecimentos, seguindo a classificação proposta por Veiros et al. (2009), em que os itens que obtiveram total de adequação acima de 90% de atendimento foram classificados como nível muito bom, de 75% a 90% como nível bom, nível aceitável entre 50% e 75% e os estabelecimentos abaixo de 50% de atendimento dos itens foram classificados como nível insatisfatório.

Os resultados dos itens do *check list* foram avaliados com relação ao que é preconizado pela ANVISA, na RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (2004).

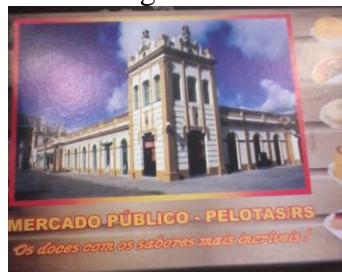
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

No interior do Mercado Público de Pelotas existem 02 lojas de doces, as quais compuseram este estudo, perfazendo um total de 100% de participação.

A Loja de Doces número 01 iniciou em 1997 e devido a exigência de seus clientes, se preocupa em manter a qualidade de seus produtos. A empresa tem investido na área de produção de maneira a possibilitar a implantação de controles que permitam realizar a rastreabilidade da matéria-prima até o produto final garantindo sua qualidade. Também investe em seus colaboradores oportunizando que os mesmos participem de cursos como o de Boas Práticas de Fabricação além de palestras e oficinas gerenciais. A loja se preocupa em oferecer o legítimo Doce de Pelotas, e, por isso, segue criteriosos processos conforme exigência para o uso do selo de Indicação de Procedência do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

A Loja de Doces número 02 iniciou seu trabalho há mais de 10 anos, como uma empresa familiar. A instalação da loja do Mercado Público ocorreu porque o local é patrimônio histórico da cidade e porque ele recebe, diariamente, a visita de turistas, o que a torna viável do ponto de vista econômico. Os turistas além de degustarem os doces no local, optam por levar os doces em caixas, onde se estampa a imagem do Mercado (Figura 1).

Figura 1: Caixa de Doces, com a imagem do Mercado Público de Pelotas



Fonte: Acervo pessoal (2014)

Os resultados da visita e da aplicação dos itens do *check list* analisados a luz do que é preconizado pela ANVISA, constam nas tabelas que se seguem.

Tabela 1 apresenta a avaliação individual da Lista de Verificação, identificando a porcentagem de itens considerados adequados nas doçarias avaliadas. O Bloco 8 e 9, que referem-se a: Preparação do Alimento e Transporte; e Armazenamento do Alimento Preparado, respectivamente, foram retirados da tabela por não se aplicarem a realidade das bancas.

Tabela 1. Porcentagem de adequação higiênico-sanitárias das bancas de doces situadas no Mercado Público de Pelotas/RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviço de Alimentação, por blocos avaliados, 2014

Blocos do <i>check list</i>	Itens avaliados		BANCA 01	BANCA 02
	BANCA 01	BANCA 02	% Adequação	% Adequação
1. Edificação	21	21	71,4	71,4
2. Higienização	13	13	61,5	69,2
3. Controle de Pragas	7	7	85,7	85,7
4. Abastecimento de Água	7	7	85,7	85,7
5. Manejo de Resíduos	3	3	100	100
6. Manipuladores	14	13	92,8	76,9
7. Matéria-prima	12	10	83,3	80,0
10. Exposição do Alimento Preparado	9	9	66,6	66,6
11. Documentação e Registro	6	6	16,6	16,6
12. Responsabilidade	7	5	100	100

Nota: Critérios: Muito bom: acima de 90%, Bom: entre 75 a 90%, Aceitável: entre 50 a 75%, Insatisfatório: abaixo de 50% dos itens atendidos.

Fonte: Pesquisa Direta (2014)

Com relação aos itens Manipuladores e Matéria-prima, constatou-se que a Doçaria 01, obteve um percentual de 92,8 (muito bom) e 83,3 (bom) respectivamente, indicando uma maior adequação aos itens, quando comparado ao observado na Doçaria 02, com um

percentual de 76,9 e 80,0 respectivamente. Mantendo a Loja de Doces 02 com um nível de classificação situado em bom (75-90%), para ambos os blocos analisados.

Conforme Portaria nº 78 (2009), um dos quesitos que devem ser cumpridos no item Manipuladores é a realização de exames de saúde, tanto os admissionais quanto os periódicos, bem como os registros destes devem ser mantidos. Entretanto, o que se pode constatar é que ocorre uma despreocupação por parte dos empresários com a manutenção da saúde dos profissionais da empresa. Esta situação também foi observada em um estudo realizado em Rezende no Estado do Paraná (PR), quando Giaretta (2006), ao avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma confeitaria, constatou que não havia o controle clínico da saúde dos manipuladores de alimentos, exigido pela Vigilância Sanitária. Esta situação pode então, ser considerada, recorrente.

Outro item que chama a atenção ainda com relação aos Manipuladores é sobre a não existência de cartazes de orientação sobre a correta higienização das mãos, que deve ser fixado diante da pia destinada ao uso desse procedimento. Embora o espaço físico das bancas de doces ser relativamente pequeno, esteticamente são muito atraente e os equipamentos muito bem distribuídos, tendo inclusive o lavabo estipulado por lei, para a higienização das mãos dos funcionários.

A existência do cartaz ou em seu uso mais comum, como um Procedimento Operacional Padrão (POP) é mencionado como item obrigatório na legislação higiênico-sanitária dos serviços de A&B. A informação pode parecer desnecessária e de não muita valia, porém já foi observado através de estudos científicos (ANDRADE, 2008; SILVA, 2010) que essa prática pode diminuir os riscos de contaminação, já que uma das principais formas de contágio se dá via manipulador de alimentos. Parece que esta preocupação é desconsiderada pelos proprietários de serviços de A&B, pois semelhante a este achado, Cardoso e Pereira (2011) relataram em seu estudo realizado na cidade de São Carlos (SP), que nenhuma das três panificadoras avaliadas sobre Boas Práticas, possuía cartazes para orientação dos manipuladores, o que denota a recorrência de falha nesta prática.

O percentual alcançado no item Matéria-prima, para ambas as Doçarias, obteve classificação boa (75-90%), porém requer alguns cuidados no que tange ao recebimento das matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados, principalmente fazendo o controle de temperatura. Conforme a RDC nº 216 (2004) a temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento. Entende-se por condições especiais, aqueles produtos que necessitam de congelamento ou refrigeração, como é o caso dos doces artesanais. Para isso, é necessária a existência de registros comprovando o controle de temperatura do produto nas etapas de recebimento e armazenamento, datados e rubricados.

A falha nesse processo, ocorrida nas duas Lojas de Doces analisadas, sugere que as empresas não estão cumprindo com a legislação. Isso é preocupante, visto que os doces não são produzidos no local de venda, ou seja, são preparados com certa antecedência, e, em algumas ocasiões, dias antes de serem consumidos, e são transportados até o local de exposição para a comercialização. Observa-se novamente recorrência, pois Giaretta (2006) apontou a mesma falha na padaria avaliada em seu estudo, e sugeriu implantação de uma planilha de controle de temperatura e de um termômetro, como preconiza a legislação. Cabe salientar ainda, a importância deste quesito, pois os doces são comprados também, para serem levados como presentes dos turistas aos seus entes queridos.

Existe uma preocupação constante por especialistas da área acerca do binômio tempo versus temperatura exigindo que os manipuladores de alimentos façam a monitoração dos alimentos prontos até o momento de consumo. Dessa forma, evita-se que ocorra a multiplicação microbiana de certos patógenos e deteriorantes.

Com relação ao item Higienização, pode-se perceber que as Lojas de Doces obtiveram uma classificação com nível aceitável (50-75%) de conformidades em relação às condições higiênico-sanitárias. A Banca de Doces 01 obteve 61,5% de itens atendidos conforme a legislação, enquanto que a Banca de Doces 02 obteve uma pontuação um pouco maior com 69,2%, demonstrando que ambas, necessitam de melhorias relacionadas à Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios (Figura 2).

Figura 2: Utensílios de higienização à mostra, ao lado da pia destinada a higienização das mãos, sem cartaz explicativo sobre a correta higienização das mãos



Fonte: Acervo Pessoal (2014)

Conforme a Portaria nº 78 (2009), a higienização deve ocorrer inclusive nos panos e esponjas utilizados para a limpeza, de modo que sejam desinfetados por fervura por 15 minutos ou em solução clorada e que sejam trocados a cada 2 horas. E ainda, dispõe sobre a obrigatoriedade de manter registro de frequência das atividades das operações de limpeza das instalações.

Essas falhas encontradas nas Bancas de Doces podem ser explicadas pela ausência de um lugar específico como uma área destinada aos processos e resíduos de limpeza. Como foi mencionada anteriormente, a área estrutural das Bancas situadas no Mercado Público são pequenas e devido a isso, não existe um espaço próprio para tal serviço, dificultando os procedimentos exigidos por lei. Semelhante ao encontrado neste estudo, Guedes (2009) ao avaliar as condições sanitárias das cozinhas de hospitais públicos no Distrito Federal, concluiu que em todas as unidades avaliadas, de fato, não realizavam nenhum controle, como aplicação de produtos saneantes ou fervura para os procedimentos de higienização, de panos e esponjas utilizados na limpeza. Esse problema é, portanto recorrente.

Sugere-se que as Doçarias avaliadas neste estudo, utilizem nas fases de limpeza dos equipamentos e utensílios, panos e esponjas descartáveis, não necessitando, portanto da fase de higienização dos mesmos, e não necessitando de uma área específica para tal.

O fato de ambas as Doçarias obterem 66,6% de conformidade em relação à Exposição ao Consumo do Alimento Preparado, sugere que a maior das falhas encontradas esteja na monitoração de temperatura dos equipamentos de refrigeração, locais onde são armazenados os doces. Nas Bancas de Doces avaliadas esse critério é de suma importância, já que os doces ficam conservados em balcões de refrigeração e conforme as exigências sugere-se que os alimentos permaneçam em temperaturas de até 5°C. O percentual atingido classifica as doçarias como nível aceitável (50-75%).

Perante a legislação, a monitoração de temperatura dos equipamentos deve ser periódica e deve ser realizada por um profissional capacitado, para que não haja interferência durante a verificação. Ainda assim, sugere-se que ocorra a descrição do monitoramento em documento, datado e rubricado.

De acordo com o disposto na Tabela 1, verificou-se uma expressiva diminuição no percentual de conformidades, referente ao item Documentação e Registro (16,6%), indicando uma classificação insatisfatória (abaixo de 50%), para ambas as Doçarias avaliadas. Conforme a RDC nº 216 (2004), neste item, são avaliados os POP's. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido. Os procedimentos devem ser documentados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento, salvando-se o registro por um período mínimo de 30 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

As Lojas de Doces avaliadas, não dispunham dessas documentações. Porém, em ambas as Bancas, os próprios funcionários sabiam que era obrigatório a implementação dos POP's, mas não o fizeram ainda, por não entenderem a necessidade de se ter esses documentos na empresa. Esse fato é preocupante, pois é através do preenchimento correto dos POP's, que a Vigilância Sanitária pode recorrer em casos de surtos alimentares. Essa menção parece recorrente, pois também foi encontrada no estudo de Cardoso e Pereira (2011), ao verificarem que nenhuns dos estabelecimentos avaliados dispunham do Manual de Boas Práticas e dos POP's.

Um aspecto importante de salientar é com relação ao Manejo de Resíduos e também ao bloco Responsabilidade que obtiveram 100% das conformidades atingidas, sendo classificados como muito bom em ambas as Doçarias objetos deste estudo.

Conforme a RDC nº 216 (2004) que dispõe sobre o item Manejo de Resíduos, os recipientes de lixo devem ser de material higienizável, com tampas sem acionamento manual e estar revestidos com sacos plásticos apropriados. Além disso, devem ser identificados, mantidos higienizados e em número suficiente. Esse resultado positivo encontrado na avaliação das Lojas de Doces sugere que por serem estabelecimentos de pequeno porte, sem a necessidade de investimentos altos em relação aos coletores de resíduos, o quesito pode ser facilmente empregado pelos empresários do ramo, atendendo dessa forma, o que se preconiza na legislação. Pode-se citar, corroborando para este resultado, os achados obtidos no estudo de Souza (2012), ao analisar as boas práticas em padarias e confeitarias.

Com relação à Responsabilidade, exige-se que o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, seja submetido a um Curso de Capacitação em Boas Práticas de Alimentação e que mantenha a disposição da Vigilância Sanitária, o documento comprobatório de certificação do Curso de Capacitação.

As Bancas de Doces mantiveram esse quesito com excelência de conformidade, e supõe-se que esse resultado foi atingido devido ao fato de que o Mercado Público foi

recentemente restaurado e a fiscalização sanitária foi intensificada para a implantação dos serviços de alimentação que ali se encontram.

Para Souza, Sathler e Jorge (2009) o resultado de 100% de conformidade em relação ao item Responsabilidade, avaliado no serviço de alimentação de uma rede hoteleira de Timóteo (MG), ocorreu pelo interesse do empresário em conscientizar seus funcionários, sobre as Boas Práticas, a partir de treinamentos e cursos constantes.

Quando comparados os resultados apresentados sobre o nível de adequação geral das Bancas de Doces após a aplicação do *check list* (Tabela 2), observou-se que a Banca de Doces 01 teve um total de 99 itens avaliados, correspondendo a um número maior que a Banca de Doces 02, que teve apenas 94 itens avaliados. Isso ocorreu pelo fato de que alguns itens do *check list* não se aplicaram a realidade da Doçaria 02, no que se refere a manipuladores (controle de saúde realizado conforme legislação, exame admissional e periódico, capacitação pessoal) matéria prima (não há o oferecimento de alimentos congelados) e responsabilidade (comprovação de treinamento). Diante disso, pode-se constatar que uma banca de doces, distantes há poucos metros uma da outra, embora situadas no mesmo espaço público, diferem entre si, no zelo principalmente em relação à saúde do manipulador de alimentos, bem como em treinamento pessoal.

Tabela 2. Percentual e classificação de adequação geral das condições higiênico-sanitárias das bancas de doces do Mercado Público de Pelotas/RS, após aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviço de Alimentação (2014)

Banca de Doces	Total de Itens Avaliados	Total Geral (%)	Classificação
01	99	75,7	Bom
02	94	73,4	Aceitável

Nota: Critérios: Muito bom: acima de 90%, Bom: entre 75 a 90%, Aceitável: entre 50 a 75%, Insatisfatório: abaixo de 50% dos itens atendidos.

Fonte: Pesquisa Direta (2014)

Conforme o disposto na Tabela 2, a Banca de Doces 01 obteve um total geral de conformidade sobre os itens avaliados de 75,7%, sendo, portanto, classificado como nível bom. Em sua pesquisa Bodanesi *et al.* (2006) através da aplicação de *check list*, avaliaram as condições higiênico-sanitárias de uma confeitaria em Cascavel (PR) e diagnosticaram um percentual alto (92,6%) demonstrando que o estabelecimento foi muito bem classificado, e mostrou-se obedecer as normas exigidas e preconizadas pela ANVISA.

Enquanto que a Banca de Doces 02 atingiu um percentual de 73,4% de itens em conformidade, classificando-se como nível aceitável. Resultado semelhante, Paula e Fravet (2010), ao realizarem um diagnóstico das condições higiênico-sanitárias de sete doçarias, na cidade de Uberaba (MG), onde a média encontrada entre os estabelecimentos foi de nível aceitável.

Nenhuma das doçarias obteve a classificação muito bom (acima de 90%) de conformidades, o que pode ser preocupante do ponto de vista higiênico-sanitário corroborando para que se intensifiquem as ações de boas práticas nestes estabelecimentos.

Farias, Oliveira, Lima, Costa e Cavalcanti (2012) observaram em sua pesquisa, que 100% dos estabelecimentos produtores de doces artesanais de Pombal (PB), estavam com nível insatisfatório (abaixo de 50%) de higiene e sugeriram que houvesse adequação dos processos de produção do doce, garantindo que os mesmos atendessem tanto em qualidade do produto quanto à saúde do consumidor.

4. CONCLUSÃO

De maneira geral as Bancas de Doces apresentaram classificação com níveis considerados bom e aceitável, após a aplicação do *check list*, destacando-se nos blocos Manejo de Resíduos e Responsabilidade por atenderem com excelência os itens analisados. Também foi identificado que a Loja de Doces 01 obteve em dois blocos (Manipuladores e Matéria-Prima), uma pontuação maior que a Loja de Doces 02, o que quando comparado, pode repercutir negativamente para a Doçaria 02.

São apontadas várias inadequações higiênico-sanitárias nas Bancas de Doces situadas no Mercado Público de Pelotas, principalmente com relação à Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; Exposição do Alimento Preparado; e Documentação e Registro. Isto demonstra a necessidade de uma maior atenção por parte dos empresários em relação a importância da implantação do conceito de Boas Práticas nas Doçarias, minimizando possíveis falhas no processo de comercialização dos alimentos, garantindo a qualidade no serviço.

Os resultados dessa pesquisa, portanto, sugerem melhorias, como treinamentos aos manipuladores e principalmente, a conscientização para que os processos de boas práticas sejam adotados, visando oferecer doces com qualidade para o consumo.

Quanto aos resultados insatisfatórios recorrentes identificados por estes e pelos outros estudos citados, talvez fosse conveniente que as gestões públicas empreendessem esforços de conscientização no sentido de, através destas ações, otimizar o uso eficiente às boas práticas.

Com base nos resultados, pode-se concluir que as Lojas de Doces avaliadas necessitam se adequar à legislação higiênico-sanitária vigente para o setor de alimentação. Assim, desta forma, poderão continuar atendendo com inocuidade seus clientes, garantindo à qualidade da estada dos turistas em visita a cidade de Pelotas (RS) que deve primar pela oferta de uma fruição turística segura de um dos seus maiores atrativos motivacionais – o doce, cuja oferta principal se encontra concentrada no centro da cidade e que tem como ponto central o Mercado Público Municipal. O cuidado com a qualidade dos doces pelotenses vai garantir para o turista o aproveitamento pleno de sua viagem e a segurança de levar o doce como *souvenirs* para seus entes queridos; além de preservar os *slogans* que distinguem Pelotas no cenário turístico: Capital Nacional do Doce e Doces de Pelotas.

REFERÊNCIAS

ANDRADE N. J. Avaliação das condições microbiológicas em unidades de alimentação e nutrição. **Ciência Agrotecnica**, 27(3): 2008. 590-596. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/cagro/v27n3/a15v27n3>> Acesso em 13 de jul de 2014.

BANCO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL. **Setor de turismo no Brasil: segmento da hotelaria.** Org.: Ana Paula Fontenelle Gorini e Eduardo da Fonseca Mendes. Rio de Janeiro, n. 22, 2005. 111-150. Disponível em < http://www.bndes.gov.br/SiteBNDES/export/sites/default/bndes_pt/Galerias/Arquivos/conhecimento/bnset/set2205.pdf> Acesso em 10 de jun de 2014.

BODANESI, R. A.; FATEL, E. C. S.; SIMM, K. C. B. **Avaliação higiênico-sanitária em uma panificadora do município de Cascavel-PR.** 2006. Dissertação de mestrado do curso de Nutrição – Faculdade Assis Gurgacz, Cascavel, PR, Brasil. 2006. Disponível em < <http://www.fag.edu.br/graduacao/nutricao/resumos2006/AVALIACAO%20HIGIENICO-SANITARIA%20EM%20UMA%20PANIFICADORA%20DO%20MUNICIPIO%20DE%20CASCVEL-PR.pdf>> Acesso em 03 de jun de 2014.

CARDOSO, M. F.; PEREIRA, C. A. M. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e de fabricação em panificadoras. **Alim. e Nutr.** Araraquara. V22, n2, 2011. 211-217. Disponível em < <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/1284/1284>> Acesso em 09 de jun de 2014.

FARIAS, N. S.; OLIVEIRA, P. A. T.; LIMA, S., COSTA, F.; CAVALCANTI, M. **Aplicação de check list para diagnóstico de Boas Práticas de fabricação em estabelecimentos produtores de doces artesanais na região rural de Pombal-PB.** 2012. Dissertação de mestrado do curso de Engenharia de Alimentos. Universidade de Campina Grande, Campina Grande, PB, Brasil. 2012. Disponível em < <http://www.gvaa.com.br/revista/index.php/CVADS/article/viewFile/948/857>> Acesso em 12 de jun de 2014.

GIARETTA, F. R. **Avaliação microbiológica e higiênica-sanitária de uma panificadora no município de Realeza/PR.** 2006. Dissertação de mestrado, Curso de Nutrição, Faculdade Assis Guvegacz, Cascavel, PR, Brasil. 2006. Disponível em < <http://www.fag.edu.br/graduacao/nutricao/resumos2006/AVALIACAO%20MICROBIOLOGICA%20E%20HIGIENICO-SANITARIA%20EM%20UMA%20PANIFICADORA%20DO%20MUNICIPIO%20DE%20REALEZA-PR.pdf>> Acesso em 10 de jun de 2014.

GUEDES, T. S. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias de cozinhas hospitalares.** Monografia. Curso de Qualidade de Alimentos. Universidade de Brasília. Brasília, DF, Brasil. 2009. Disponível em < http://bdm.unb.br/bitstream/10483/1025/1/2009_TatianaSerpaGuedes.pdf> Acesso em 12 de jun de 2014.

LEITE, C.; ALMEIDA, M.; CAVALCANTE, J.; OLIVEIRA, M. Capacidade tecnológica e avaliação das condições higiênico-sanitárias de três fábricas de doces da cidade de Pombal PB. **Revista Verde Agroecológica.** Mossoró RN, Brasil. V8, n1, 2013. 72-79. Disponível em < http://www.gvaa.com.br/revista/index.php/RVADS/article/viewFile/1939/pdf_648> Acesso em 10 de abr de 2014.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO. **Alimentos e bebidas no setor de turismo.** Tradução Dolores Martins Rodriguez Corner. São Paulo: Roca. pp 371. 2009.

PAULA, N. M.; FRAVET, F. F. M. F. **Diagnóstico das condições higiênic-sanitárias em estabelecimentos produtores de doces artesanais**. 2010. Dissertação de mestrado da Pós Graduação em Controle e Qualidade de Alimentos. Faculdades Associadas. Uberaba, MG, Brasil. 2010. Disponível em <<http://www.fazu.br/ojs/index.php/posfazu/article/viewFile/414/306>> Acesso em 13 de ago de 2014.

PEREIRA, M., OLIVEIRA, J.; ANJOS, F. A Paisagem Urbana como Atrativo Turístico: um Estudo da Paisagem Edificada de Pelotas – RS. **Anais do Seminário de Pesquisa e Turismo do Mercosul**. UCS, Rio Grande do Sul, Brasil. 03. 2012. Disponível em <http://www.ucs.br/ucs/tplVSEminTur%20eventos/seminarios_semintur/semin_tur_7/gt13/arquivos/13/04_15_53_Pereira_Oliveira_Anjos> Acesso em 12 de jun de 2014.

RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, DF: Ministério da Saúde. Disponível em <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83O>> Acesso em 02 de maio de 2014.

PORTARIA N°. 78, DE 30 DE JANEIRO DE 2009. **Aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências**. Rio Grande do Sul; RS: Secretaria da Saúde. Disponível em <http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500_portaria%2078_09.pdf> Acesso em 02 de maio de 2014.

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONOMIA E TURISMO. **Atrativos Turísticos**. Disponível em <<http://www.pelotaturismo.com.br/atrativos-turisticos/pelotas-cultural/>> Acesso em 06 de junho de 2014.

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONOMIA E TURISMO. **Arquivos e dados relativos a Pelotas e região turística, 2011**. Disponível em <<http://www.fenadoce.com.br/>> Acesso em 10 de abril de 2014.

SECRETARIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE. **Boletim eletrônico epidemiológico: Vigilância epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil**. 1999-2004. v. 5, n. 6. 2005. Disponível em <http://www.cve.saude.sp.gov.br/boletim/txt/bol1012_dta.htm> Acesso em 13 de ago de 2014.

SILVA JR., E. A. **Manual de Controle Higiênico- Sanitário em Alimentos**. 5 ed. São Paulo; Varela. 2010.

SOUZA, M. A. **Boas práticas para padarias e confeitarias**. 2012. Dissertação de mestrado em Engenharia de Alimentos. Universidade Federal de Porto Alegre. 2012. Disponível em <<http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/56098/000858879.pdf>> Acesso em 10 de mai de 2014.

SOUZA, C. H.; SATHLER, J.; JORGE, M. Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo-MG. **Revista Digital de Nutrição**, Ipatinga, v. 3, n. 4, fevereiro. 2009. Disponível em <

http://www.unilestemg.br/nutrirgerais/downloads/artigos/4_edicao/Artigo_ANALISE_DAS_CONDICOES.pdf> Acesso em 10 de jun de 2013.

VEIROS, M. B.; PROENÇA R. P. C.; SANTOS, M. C. T.; ROCHA, A. Food safety practices in a Portuguese canteen. **Food Control**. Manhattan, v. 20. 2009. pp 936-941. Disponível em <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713509000395>> Acesso em 10 de jul de 2014.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. The role of food safety in health and development. **World Health Organ Tech Rep Ser**. EUA: Coller. 2008. Disponível em <<http://apps.who.int/iris/handle/10665/38709>> Acesso em 03 de jul de 2014.