ANÁLISE DA SITUAÇÃO DOS *FAST FOODS* NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

LARA PASSAMANI[1]
KÁTIA CILENE TABAI[2]

1. Especialista em Administração de Serviços em Alimentação, Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFRuralRJ, Bolsista CNPq.
2. Profa. Adjunto da Área de Alimentos e Nutrição – DED/ICHS/UFRuralRJ.

RESUMO: PASSAMANI, L., TABAI, K. C. Análise da situação dos *fast foods* no município do rio de janeiro. *Revista Universidade Rural: Série Ciências Humanas, Seropédica, RJ: EDUR, v.26, n.1-2, p. 73-76, jan.- dez., 2005.* Averiguou-se a implantação de sistemas de qualidade como Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, Boas Práticas de Fabricação - BPF, 5S, a existência de treinamento dos manipuladores de alimentos, a presença de equipamentos e utensílios e ainda o conhecimento sobre alimento seguro, entre outros aspectos sobre a estrutura dos estabelecimentos de *fast foods* do bairro de Campo Grande no município do Rio de Janeiro, em dezembro de 2003. Constatou-se principalmente que somente a implantação dos sistemas de controle qualidade não garante a segurança do alimento. Sugere-se melhor capacitação inclusive dos responsáveis técnicos desses estabelecimentos

Palavras-chave: segurança do alimento, qualidade, alimentação rápida, lanchonetes, consumidores.

ABSTRACT: PASSAMANI, L., TABAI, K. C. Analysis of the situation of fast foods in the city of rio de janeiro. *Revista Universidade Rural: Série Ciências da Vida, Seropédica, RJ: EDUR, v.26, n.1-2, p. 73-76, jan.-dez., 2005.* The implantation of quality systems as Analysis of Hazard and Critical Points of Control - AHCPC - Good Practices of Manufacturing, BPF, 5S, the existence of training of the food manipulators, the equipments and utensils availability, the knowledge about food safety, among other aspects of the structure of fast food facilities in the neighborhood of Campo Grande in the city of Rio de Janeiro on December 2003 were inquired. It was mainly observed that the implantation of the control systems alone does not ensure the security of the food. It was suggested a better qualification of the personnel including the technicians.
Key words: security food, quality, fast food, snack bar, consumers.

INTRODUÇÃO

De acordo com Romão (1996) *fast foods* são serviços rápidos, normalmente direcionados ao público que tem pouco tempo disponível. A segurança do alimento é um requisito fundamental para estabelecimentos que produzem alimentos e é exigido pela legislação brasileira de alimentos desde 1993, por meio da Portaria 1428 do Ministério da Saúde (que passou a vigorar em 1994), que estabelece a obrigatoriedade da implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), como ferramentas preventivas para o controle de perigos veiculados pelos alimentos (PINAZZA & ALIMANDRO, 1999; OLIVEIRA, 2003). Convém ressaltar que, as Unidades de Alimentação e Nutrição tem como objetivo fornecer alimentação equilibrada do ponto de vista nutritivo e segura do ponto de vista higiênico-sanitário, contribuindo dessa forma com um dos mais importantes benefícios oferecidos aos comensais (PROENÇA, 1996). Neste estudo foram coletadas informações que poderão ser utilizadas como instrumento de auxílio de sugestões a melhorias nas empresas visitadas, nas quais teve-se a preocupação de averiguar a legitimidade da qualidade oferecida pelos produtos e serviços, dan-

do ênfase a implantação de sistemas de qualidade que garantam a inocuidade dos alimentos, garantindo conseqüentemente à segurança do consumidor.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram analisadas em dezembro de 2003 sete empresas do ramo de *fast foods* do bairro de Campo Grande no Rio de Janeiro e aplicados questionários e entrevistas com os responsáveis de cada empresa sobre a linha de atuação, o porte e a forma jurídica da empresa; o número de funcionários, a faixa etária, o sexo e a escolaridade, o vínculo empregatício, os benefícios, a inserção no Programa de Alimentação do Trabalhador, a existência de treinamentos periódicos, a presença do responsável técnico e a implantação dos sistemas de controle de qualidade, a quantidade e o nível tecnológico dos equipamentos e ainda os conhecimentos sobre segurança do alimento, entre outros aspectos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Das empresas entrevistadas 14% eram microempresas, 29% eram de pequeno porte, 14% médio porte e 43% de grande porte, 2 franquiadas e 5 filiais de rede, todas do ramo *fast foods*. Apenas 28% do total estavam inseridas no Programa e Alimentação do Trabalhador, e o treinamento periódico era feito por 71% delas, os 29% restantes tiveram problemas com custos. Todas tinham um responsável técnico, mas somente uma, mantinha este profissional diariamente no local, as outras, quando necessitavam de seus serviços entravam em contato com a central da rede. Não possuíam espaço físico grande, somente uma cozinha adaptada para preparação dos alimentos e uma área para o atendimento ao cliente contando com equipamentos básicos a seus serviços. Devido a este espaço restrito enfrentavam problemas com ventilação e dificuldades na hora da higienização do local. Já os programas de qualidade e de benefícios aos funcionários ainda estavam em fase de implantação em algumas empresas. Somente 57% tinham implantado as Boas Práticas de Fabricação, 29% tinham o APPCC e 86% possuíam o *Check list* e 14% implantaram Qualidade Total (Tabela 1). Acredita-se que, por falta de desconhecimento e/ou redução dos custos, algumas delas deixaram de se adaptar às recomendações da legislação atual, como a implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e a presença de um responsável técnico no local.

Tabela 1 – Adoção de sistemas de qualidade nos *fast foods* de Campo Grande – Rio de Janeiro, 2003.

Dados das empresas	N	%
Existência de Sistemas de Qualidade		
Sim	6	86
Não	1	14
Total	7	100
Tipos de Sistemas de Qualidade		
Check list	6	86
APPCC	2	29
BPF	4	57
Qualidade Total	1	14

Podemos perceber que apesar de todos as lojas serem *fast foods,* umas possuem maior número de equipamentos que as outras. A quantidade e a característica de cada equipamento está relacionada com

a característica e tamanho da loja, tipo de serviço prestado, tipo de refeição servida enfim. O único equipamento de tecnologia avançada ao setor de alimentação foi o forno combinado encontrado em uma empresa especializada em *fast food,* com ênfase em produtos que devem ser assados para o consumo. A maioria destas empresas por trabalhar com refeições tipo lanche rápido utiliza em um modo geral, os seguintes alimentos: pães, carnes (suína, bovina, aves), hortaliças (alface, chicória), tomate, ovos e queijos. Bebidas: refrigerantes, refrescos, água, sucos. Sobremesas: tortas, sorvetes, etc. Somente uma empresa se restringe ao trabalho com massas, frios e carne tipo aves. Oferecendo ainda sucos e sobremesas. Já outra é a única que utiliza cereais e leguminosas nas refeições que fornece. Do número total de equipamentos, 43,0% são fogões industriais; 28,0% fornos elétricos; 43,0% forno de microondas; 14,0% forno combinado; 57,0% *pass-through* aquecido; 86,0% fritadeira; 71,0% chapa quente; 28,0% grelha. As empresas ainda contam com alguns outros equipamentos básicos, como: descascador de legumes 28,0%; liquidificador industrial 43,0 %; extrator de sucos ; cortador de frios; máquina para lavar louças; máquinas para lavar peças 14,0% das empresas possuíam e o boiler (sistema de água aquecida) 57,0%; o restante trabalhava com lavagem manual, tendo assim que se preocupar com a qualidade da água que lhes é fornecida. Como o objetivo deste trabalho foi correlacionar se a implantação de programas de qualidade está influenciando na segurança do alimento a ser servido perguntou-se aos entrevistados qual seria a definição e/ou significado de um alimento seguro para a empresa que ele trabalha, conforme pode ser observado na tabela 2. Pôde-se observar, portanto, que a maioria dos responsáveis entrevistados, tem pouca noção da importância deste conceito.

Tabela 2- Conceito de alimento seguro segundo os técnicos das empresas entrevistadas em Campo Grande – Rio de Janeiro, 2003.

Empresas	Definições
A	"O alimento seguro é primordial, para é um alimento que está em boas condições de consumo".
B	"Alimento de boa qualidade com armazenamento adequado".
C	"O alimento que faça bem ao consumidor e principalmente não só satisfaça mas alimente".
D	"O alimento que seja limpo e esteja dentro dos padrões de higiene
E	"O alimento que seja limpo, produzido em perfeitas condições de higiene tenha alta totalidade (PEPS) e padronização".
F	"O alimento seguro representa a filosofia da empresa McDonald's, ela é quem faz a Liderança do top no segmento fast food
G	"O alimento seguro é aquele que apresenta um grau elevado de qualidade, usando um preço de venda aceitável ao consumidor, utilizando sempre produtos frescos e dentro do prazo de validade. Até mesmo o bom atendimento ao cliente, bem a vai com qualidade destes alimentos".

CONCLUSÕES

A partir da análise sobre os serviços *fast food* visitados no bairro de Campo Grande do Rio de Janeiro, pontuaremos as seguintes considerações: Apenas algumas das empresas entrevistadas estavam inseridas no Programa de Alimentação do Trabalhador. O treinamento periódico é feito pela maioria das empresas. Todas as empresas tinham um responsável técnico, mas somente uma mantinha este profissional diariamente no local, as outras quando

necessitam de seus serviços entravam em contato com a central da rede. As empresas visitadas não possuíam espaço físico grande (subdividido em áreas), somente uma cozinha adaptada para a preparação dos alimentos e uma área para o atendimento ao cliente. Devido a este espaço restrito enfrentavam problemas com ventilação e dificuldades na hora de higienizar o local. Os programas de qualidade e de benefícios aos funcionários ainda estavam em fase de implantação em algumas empresas. Somente a metade das empresas tinha implantado as Boas Práticas de Fabricação, e algumas o APPCC. Todavia a grande maioria possuía algum tipo de programa de qualidade. As empresas não possuíam equipamentos com alta tecnologia. Todas contavam com equipamentos necessários em quantidade ideal aos seus serviços. A maioria das empresas mesmo aquelas que não tinham sistema de garantia de controle de qualidade implantado tinham noção do que é um alimento seguro. Tomando por base as discussões deste trabalho, dada a devida importância ao profissional da área de alimentação, principalmente os responsáveis técnicos e administrativos, os quais são responsáveis pelo exercício pleno de suas funções, que estão devidamente ligadas aos objetivos propostos pela legislação. Sugere-se, a todas as empresas visitadas, que estejam conscientes do papel fundamental do profissional de alimentação na execução dos objetivos requeridos pelas mesmas, faz-se necessária à implantação e implementação de normas que possam levá-las a ter condição de servirem alimentos seguros ao consumidor, já que estas normas se bem aplicadas e monitoradas são implicitamente requisitos de qualidade, satisfação do cliente e sucesso do negócio. Ressalta-se que, somente a implantação dos sistemas de controle qualidade não garante a segurança do alimento servido ao consumidor. Acredita-se que deva existir um controle rigoroso que envolve pessoas, a higiene pessoal e do ambiente; comprometimento de todos os envolvidos no processo através de treinamentos periódicos; presença de responsáveis técnicos diariamente no local; melhores condições de trabalho e aplicação da ergonomia aos funcionários, a fim de garantir o alimento seguro. E ainda, sugere-se mais informações aos profissionais que atuam em estabelecimentos tipo *fast foods*.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos aos técnicos responsáveis dos estabelecimentos comerciais analisados no bairro de Campo Grande, no município do Rio de Janeiro - RJ.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

OLIVEIRA, M. V. P. Cozinhas com segurança cinco estrelas.Disponível em http://www.viacardapio.com.br. Acesso: 21 dez. 2003

PINAZZA, L. A. ALIMANDRO, R. Reestruturação no Agribusiness Brasileiro: agronegócios no terceiro milênio. Rio de Janeiro: Associação Brasileira de Agribusiness. 280 p, 1999.

PROENÇA, R. P. da C. Aspectos organizacionais e inovação tecnológica em processos de transferência de tecnologia: uma abordagem antropométrica no setor de alimentação coletiva. Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Santa Catarina, 1996.

ROMÃO, A. A. S. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varella, 1996.