



PAPERS DO NAEA

ISSN 15169111

PAPERS DO NAEA Nº 273

GASTRONOMIA INTERNACIONAL E HÁBITOS ALIMENTARES AMAZÔNICOS: EXPANSÃO E TRANSFORMAÇÃO

Aldo Lisboa
Ligia T. L. Simonian

Belém, Novembro de 2010

O Núcleo de Altos Estudos Amazônicos (NAEA) é uma das unidades acadêmicas da Universidade Federal do Pará (UFPA). Fundado em 1973, com sede em Belém, Pará, Brasil, o NAEA tem como objetivos fundamentais o ensino em nível de pós-graduação, visando em particular a identificação, a descrição, a análise, a interpretação e o auxílio na solução dos problemas regionais amazônicos; a pesquisa em assuntos de natureza socioeconômica relacionados com a região; a intervenção na realidade amazônica, por meio de programas e projetos de extensão universitária; e a difusão de informação, por meio da elaboração, do processamento e da divulgação dos conhecimentos científicos e técnicos disponíveis sobre a região. O NAEA desenvolve trabalhos priorizando a interação entre o ensino, a pesquisa e a extensão.

Com uma proposta interdisciplinar, o NAEA realiza seus cursos de acordo com uma metodologia que abrange a observação dos processos sociais, numa perspectiva voltada à sustentabilidade e ao desenvolvimento regional na Amazônia.

A proposta da interdisciplinaridade também permite que os pesquisadores prestem consultorias a órgãos do Estado e a entidades da sociedade civil, sobre temas de maior complexidade, mas que são amplamente discutidos no âmbito da academia.

Papers do NAEA - Papers do NAEA - Com o objetivo de divulgar de forma mais rápida o produto das pesquisas realizadas no Núcleo de Altos Estudos Amazônicos (NAEA) e também os estudos oriundos de parcerias institucionais nacionais e internacionais, os Papers do NAEA publicam textos de professores, alunos, pesquisadores associados ao Núcleo e convidados para submetê-los a uma discussão ampliada e que possibilite aos autores um contato maior com a comunidade acadêmica.



Universidade Federal do Pará

Reitor

Carlos Edilson de Almeida Maneschy

Vice-reitor

Horacio Schneider

Pró-reitor de Pesquisa e Pós-graduação

Emmanuel Zagury Tourinho

Núcleo de Altos Estudos Amazônicos

Diretor

Armin Mathis

Diretor Adjunto

Fábio Carlos da Silva

Coordenador de Comunicação e Difusão Científica

Silvio Lima Figueiredo

Conselho editorial do NAEA

Armin Mathis

Edna Maria Ramos de Castro

Fábio Carlos da Silva

Juarez Carlos Brito Pezzuti

Luis Eduardo Aragon

Marília Ferreira Emmi

Nirvia Ravena

Oriana Trindade de Almeida

Setor de Editoração

E-mail: editora_naea@ufpa.br

Papers do NAEA: Papers_naea@ufpa.br

Telefone: (91) 3201-8521

Paper 273

Revisão de Língua Portuguesa de responsabilidade do autor.

GASTRONOMIA INTERNACIONAL E HÁBITOS ALIMENTARES AMAZÔNICOS: EXPANSÃO E TRANSFORMAÇÃO¹

Aldo Lisboa²
Ligia T. L. Simonian³

Resumo:

As artes de projetar e preparar alimentos passou por processos de mudança durante a história humana, para tornar-se parte de culturas específicas e marca registrada de cada sociedade. É em tal perspectiva, que se insere a culinária da Amazônia e do estado do Pará, Brasil. Apresentada por muitos profissionais da área da gastronomia como a mais genuína do país, a mesma, está intimamente ligada aos recursos florestais e fluviais que, além de essenciais a sua especificidade, são também exóticos. A culinária paraense, apesar de toda influência recebida no decorrer do processo histórico de formação da região amazônica, ainda apresenta em seu modo de produção as marcas da herança indígena. As inovações inseridas, seja no âmbito tecnológico ou na criação de receitas novas a partir de insumos locais, colocam a culinária paraense num patamar de gastronomia capaz de estar presente em qualquer restaurante de nível elevado, no Brasil ou internacionalmente. Essa culinária vem apresentando em sua concepção valores regionais fortes e toques de refinamento, pelos quais vem sendo divulgada e globalizada sem a perda de suas memórias, isso, para atender a uma clientela que deseja conhecer os hábitos alimentares amazônicos. Dada a dificuldade da disseminação dessa arte culinária para outras regiões, o estado do Pará poderia manipular tal situação para o desenvolvimento da atividade turística *in locus*. Desse modo, poder-se-á gerar oportunidades para os que queiram explorar positivamente esse nicho de mercado.

Palavras-chave: Gastronomia. Hábitos alimentares. Globalização. Amazônia. Pará.

Abstract:

The arts of projecting and preparing food went through processes of change during the human history, to become part of specific cultures and registered brand of each society. It is in such perspective, that the Amazon, the Para state and the Brazil's cookery is considered. Presented by many professionals of the area of the gastronomy as the more genuine cookery of the country, it is intimately linked to forest and fluvial resources, that besides being essential to its specificity, is too exotics. The *paraense* gastronomy, despite all influence received during the process of historical formation of the Amazonic region, yet presents in its mode of production the stamp of the Indigenous heritage. The inserted innovations, being them in the technological range or in the creation of new recipes based on the local raw materials, put the *paraense* cookery in a gastronomy level able of being present in any restaurant of high degree, in Brazil or internationally. Such cookery is presenting in its conception strong regional values and touches of refinement, through which it is being marketed and globalized without the loss of its memory, this to attend to one clientele that desires to know the Amazonic food habits. Due the difficulty of the dissemination of such cookery art to other regions, the state of Para can manipulate such situation to develop of the touristic activity *in locus*. In such a way, it can be generated opportunities to the ones who desire to exploit positively this niche of market.

Key-words: Gastronomy. Food habits. Globalization. Amazon. Pará.

¹ Apresentou-se em formato de poster uma primeira versão deste *paper* nas IV JORNADAS DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUD (y en el 27th International Meeting ICAF), realizada em Bilbao, Espanha, entre 12 e 13 de Março de 2010; aproveita-se esta oportunidade para agradecer à Coordenação dessas Jornadas e à Editora do NAEA pela publicação deste trabalho na forma de artigo em sua Revista eletrônica "*papers* do NAEA" em 10 de novembro de 2010, conforme anexo A e B. Agradecimentos também são devidos à PARATUR e ao fotógrafo Jean Barbosa, por terem autorizado o uso das fotografias que ilustram este trabalho.

² Bacharel em Turismo/Pós-graduado em Gestão da Qualidade em Unidades Produtoras de Refeição; UFPA, Brasil; Belém, Brasil. Funcionário do NAEA-UFPA. E-mail: aldolisboa@bol.com.br

³ Ph. D. em Antropologia e pós-doutora; NAEA-UFPA. E-mail: simonianl@gmail.com

INTRODUÇÃO

A arte de cozinhar, ou seja, de transformar alimentos, evoluiu ao longo da história dos povos para tornar-se parte de culturas específicas, criando a marca registrada de cada um. Os tipos de pratos e de bebidas variam de região para região. E, não só quanto aos ingredientes, mas também as técnicas de preparo, a apresentação, os próprios utensílios, dentre outros aspectos.

Também, os hábitos alimentares estão conectados aos processos de desenvolvimento pelos quais as sociedades passam ao longo de sua história e mesmo na atualidade. No Brasil, segundo Beluzzo (2006, p. 185), “[...] o consumo de produtos industrializados, comida congelada, enlatados, empacotados, tem transformado valores de consumo, principalmente nos grandes centros urbanos [...]”. Ainda no entendimento desse autor, a tradição, os saberes e os sabores e as práticas culinárias são formadoras das culturas regionais distintas que são parte desse país.

Neste caso, cita-se a culinária amazônica de sabor forte e aroma marcante, a qual representa um conjunto de valores do norte do Brasil, bem como apresenta recursos naturais dessa mesma região. Apresenta-se, neste artigo, uma síntese histórica da culinária paraense, bem como informações que possam evidenciar a transformação dos alimentos na região amazônica, isso até os dias de hoje. Ainda, discute-se as variáveis que tornam essa cultura alimentar conhecida mundo à fora e que desperta os olhares dos responsáveis pela gastronomia internacional, e sem perder a simplicidade dos hábitos alimentares amazônicos.

Fundamentalmente, como a pesquisa é ainda introdutória, fez-se pesquisa documental de natureza bibliográfica e imagética (SILVA, ALMEIDA, GUINDANI, 2009; SIMONIAN, 2007). Assim, a partir dos dados a seguir apresentados e analisados, revela-se o contexto do patrimônio culinário do estado do Pará, tanto em seus aspectos materiais como imateriais. Também, trata-se das maneiras como tal patrimônio vem sendo utilizado no mundo da gastronomia. Tais questões apontam a importância crescente desta cultura gastronômica, tanto no Pará, no Brasil, como no exterior.

2 UMA CONTEXTUALIZAÇÃO DA GASTRONOMIA PARAENSE

O clima quente e úmido da região amazônica parece contribuir para a especificidade da culinária paraense. Por sua vez, essa tem traços indígenas muito fortes em sua concepção, prática e produtos. No estado do Pará, tal realidade tornou-se uma de suas marcas registradas. Geralmente, nessa culinária, utiliza-se elementos oriundos da natureza amazônica exuberante, biodiversa e multicolorida (Fotografia 1). Precisamente, são recursos que em sua maioria vem dos rios e da floresta tropical úmida, o que constitui a base de seus pratos e bebidas.



Fotografia 1: Frutos amazônicos

Fonte: PARATUR, s.d.

Embora ainda seja pouco conhecida fora do Pará, a culinária desse estado vem despertando paixões em muitos amantes de uma mesa boa. O calor, a mistura de texturas, cores e sabores fazem dela, a que vem sendo considerada como a mais autêntica do Brasil. A respeito, profissionais da área tem se manifestado.

Aliás, há mais de 50 anos que se tem demandado reconhecimento para a culinária paraense. Por exemplo, o escritor Leandro Tocantins (1963, p. 250), em seu livro *Santa Maria de Belém do Grão Pará*, escreveu que “[...] ainda se está por fazer justiça à cozinha paraense [...]”. O autor complementou sua afirmação argumentando que a culinária paraense teria que estar no mesmo plano de igualdade ou fazer parte do ordenamento feito por Gilberto Freyre quando indica a culinária baiana, nordestina e mineira como as três tradições culinárias brasileiras.

Todavia, segundo Tocantins (1963), a variedade dos povos vindos para a Amazônia desde os tempos de colônia fundamentou o processo de construção de tal culinária, que também herdou dos nordestinos,⁴ por conta do processo migratório durante o auge da economia da borracha, algumas tradições de forno e fogão difundidas pela Amazônia. Isso se somou àquelas já construídas anteriormente⁵.

Neste caso, esse mesmo autor sentiu-se à vontade para afirmar que a culinária paraense é uma das mais autênticas do Brasil, pois leva em consideração a transmissão de conhecimentos,

⁴ Especialmente, cearenses, maranhenses, pernambucanos, baianos, paraibanos etc.

⁵ Precisamente, pelos europeus, índios e negros e durante o processo histórico desta região.

técnicas, texturas, cores, temperos, sabores e aromas, preservados até os dias atuais, sendo esses valores respeitados e adaptados pelos povos que construíram a cultura paraense.

Há quitutes no Pará que hoje se saboreiam como o aborígine os deglutia quatro séculos atrás. O pato-no-tucupi,^[6] o tacacá (este, na verdade, uma bebida), a maniçoba, os assados de tartaruga,^[7] o arabu (gemadas de ovos de tracajá^[8] ou de tartaruga), o peixe moqueado, o pirarucu^[9] de sol, os vinhos de açai,^[10] de bacaba,^[11] de pataú,^[12] de buriti,^[13] as bebidas cauim (fermentação da macaxera^[14]) e aluá (fermentação do milho^[15] ou das cascas do ananás,^[16] que na Amazônia pré-portuguesa existia em estado natural) (TOCANTINS, 1963, p. 251).

Por sua vez, no entendimento de Edson Carneiro (apud TOCANTINS, 1963, p. 255), “[...] só há uma cozinha igualmente característica no país – a do Pará, herdada diretamente dos indígenas [...]”. Por certo, os ingredientes básicos da culinária paraense são oriundos dos recursos naturais amazônicos, e como dito anteriormente, animais fluviais e terrestres, frutos, verduras e temperos encontrados na região, o que, junto ao conhecimento dos indígenas e de imigrantes, lhe dá um valor de autenticidade.

Há quem defenda que a culinária paraense tem índole nativa e seus elementos e condimentos são autóctones, além de seus aromas selvagens. Dentre os que assim se posicionam, tem-se Orico (1972). Nesses termos, esta culinária teria que usufruir da condição de integração ou ordenação privilegiada dentro da culinária brasileira.

De todo modo, esta produção cultural paraense vem sendo objeto de interesse e pesquisa de profissionais que atuam na área da gastronomia e mesmo de turismo. Como posto por Silva (2008, p. 19), “[...] a culinária [...] pode ser responsável em colocar o Estado do Pará em uma nova alternativa para o turismo que seria o roteiro gastronômico [...]”. Porém, apesar de muitos investimentos públicos a exemplo do Programa de Desenvolvimento do Ecoturismo na Amazônia Legal – PROECOTUR (NASCIMENTO, 2009; NOBREGA, 2007), os resultados são todavia tímidos nesse estado.

Os produtos utilizados no preparo das iguarias são encontrados na fauna, na flora e nas roças com espécies domesticadas desta região. Usa-se ingredientes como tucupi e jambu (*Spilanthes oleraceae*) em pratos como o pato no tucupi e no tacacá. De acordo com Tocantins (1963), o naturalista Alexandre Rodrigues Ferreira,¹⁷ ao visitar Belém em 1784, observou que os índios extraíam

⁶ Pato: *Cairina moschata* ANSERIDAE. Segundo Wikipédia (200-, n. p.), tucupi é “[...] líquido de cor amarela extraído da raiz da mandioca brava [*Manihot esculenta* Crantz], que é descascada, ralada e espremida (tradicionalmente, usando-se um tupiti). Inicialmente venenoso devido à presença do ácido cianídrico, o líquido é cozido (processo que elimina o veneno), por horas, podendo, então, ser usado como molho na culinária”.

⁷ A *Podocnemis expansa* (TESTUDINES: PELOMEDUSIDAE).

⁸ A *Podocnemis unifilis*.

⁹ Precisamente, o *Arapaima gigas*.

¹⁰ O *Euterpe oleracea* Mart.

¹¹ A *Oenocarpus mapora* H. Karsten.

¹² O *Oenocarpus bataua*.

¹³ O *Mauritia flexuosa* L. f.

¹⁴ A *Manihot utilissima* Pohl.

¹⁵ O *Zea Maiz* – POACEAE.

¹⁶ O *Ananas comosus*.

¹⁷ Ele foi o responsável pela viagem filosófica, realizada na Amazônia brasileira a mando do rei de Portugal, isso no último quartel do século XVIII.

o tucupi e o ferviam com sal, algumas verduras e pimenta (família das PIPERACEAE), tal qual se faz nos dias atuais. Como se percebe, essa é mais uma das evidências escritas/documentais que comprovem a herança dos indígenas na culinária paraense.

Também, fala-se que esta é uma culinária ‘genuinamente brasileira’. Uma *chef* de prestígio, Mara Salles (*apud* NEY, 2009, p. E4) do restaurante Tordesilhas, em entrevista ao Jornal Folha de São Paulo, assim se posicionou recentemente: “[...] a culinária paraense [é] a mais genuína do Brasil, pois foi a que ficou mais preservada, até pela dificuldade de acesso à região. É a comida que mais remete ao Brasil antigo [...]”. Tem-se, portanto, uma realidade gastronômica que vem de uma tradição milenar (Fotografia 2), mas que do ponto de vista da cultura paraense e amazônica é revivida no cotidiano e/ou em eventos especiais, transformando-se assim em realidade igualmente contemporânea.



Fotografia 2: Caldeirada paraense

Fonte: PARATUR, s.d.

Ainda, a floresta e os rios amazônicos possuem a biodiversidade mais rica do planeta, o que de certo modo influencia diretamente na cultura alimentar de seu povo. Assim, os paraenses enquanto amazônidas encontram-se familiarizados com o fato de o Pará ter uma cozinha com base em conhecimentos, técnicas, texturas, cores, temperos e aromas da natureza. Contrariamente, a posição dos profissionais da gastronomia tem sido a de espanto, notadamente por descobrirem que após quase quatro séculos de colonização e migração, continua-se a buscar na natureza os elementos básicos para elaboração de seus pratos.

Por sua vez, além dos já mencionados, os recursos que compõem a culinária paraense são vários. Dentre eles, tem-se o pirarucu, o açaí, a pupunha (*Bactris gasipaes*), o cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), o bacuri (*Platonia insignis* Mart.) etc. Além dessa diversidade, tem-se certo exotismo, o que faz parte desse laboratório imenso de conhecimentos, técnicas, texturas, cores, temperos e aromas sabores que constitui a Amazônia, o que está a conquistar cada vez mais *chefs* e *gourmets* do mundo inteiro.

Alexandre Rodrigues Ferreira, naturalista baiano extasiara-se diante da magnificência da natureza amazônica, na beleza do verde caprichoso da flora e da extraordinária riqueza em espécies da fauna. Admirara-se mais ainda ao topar com uma cidade com ares europeus, temperada com os ingredientes tropicais. [...] impressionando tanto o naturalista baiano que ele escreveu a “Miscelânea Histórica para servir de explicação do prospecto da cidade do Pará”, datada de 19 de setembro de 1784 [...] (CUNHA, 1991, p. 20).

A natureza já não é mais a mesma do séc. XVIII, entretanto os ingredientes tropicais e a miscelânea histórica, ainda são fatores marcantes no dia-a-dia do caboclo amazônico.

A fartura de peixes, como se viu na Fotografia 2, e de outros animais de água doce e salgada, de carne de caça, de frutas, de verduras, de ervas, temperos etc. dá à culinária do Pará um toque de originalidade. No entendimento da *chef* Ana Luiza Trajano (apud NEY, 2009, p. E4), “[...] as ervas e as especiarias conferem alguns aromas que, ao serem misturados aos peixes e frutas da região [ou outros recursos alimentícios regionais], criam pratos com sabor único, inimitável [...]”. Inclusive, a apresentação dos pratos – como na Fotografia 3- conta muito para o consumidor, que se encanta com as cores e arranjos.



Fotografia 3: Sorvete de açaí

Fonte: PARATUR, s.d.

A arte de preparar e apreciar uma comida de qualidade e apetitosa em sua apresentação, e de compreender os conhecimentos especializados, os métodos e técnicas de preparo dos pratos pode ser chamada de gastronomia. O que antes era apenas uma cozinha exótica, atualmente é interesse de muitos profissionais da área da alimentação, elevando a culinária paraense ao grau de gastronomia. Nesta perspectiva, além do tacacá, da maniçoba, do pato no tucupi, que são os mais tradicionais da cozinha paraense, há uma gama de oportunidades para o uso de tudo que a natureza amazônica proporciona, elevando ainda mais a qualidade e o sabor irresistível da floresta e dos rios.

3 COMPREENSÃO DA GLOBALIZAÇÃO QUANTO AOS HÁBITOS ALIMENTARES

A relação entre as questões global e alimentar se remete a um passado bem antigo, notadamente desde as primeiras migrações humanas, a expansão territorial garantida por guerras e a formação de impérios. Marcos importantes nessa direção foram os primeiros contatos de europeus com o Oriente extremo e com as Américas (FLANDRIN, MACHADO, MONTANARI, 1998). Dentre as trocas significativas de tais tempos quanto à globalização e às tradições alimentares, o macarrão – levado da China para a Europa, o cacau (*Theobroma cacao* L.; *T. leiocarpun* Bern) e a batata inglesa (sic) (*Solanum tuberosum*) – essa última levada para este mesmo continente, direto da região andina da América do Sul.

Neste ponto, compreende-se o processo de globalização como “[...] um conjunto de transformações na ordem política e econômica mundial que vem acontecendo nas últimas décadas [...]” (HELD, MCGREW, apud DIAS, 2010, p. 05).

O ponto de mudanças é a integração dos mercados numa “aldeia-global”, explorada pelas grandes corporações internacionais [...]. As fontes de informação também se uniformizam devido ao alcance mundial e à crescente popularização dos canais de televisão por assinatura e da Internet. Isso faz com que os desdobramentos da globalização ultrapassem os limites da economia e comecem a provocar uma certa homogeneização cultural entre os países [...].

Desse modo, a cada dia, em cada lugar e a cada momento, as pessoas se apresentam de maneira mais integradas, seja no âmbito econômico, tecnológico ou das comunicações. Como posto por Bleil (1998, p. 13), “O mundo está mais interconectado e as fronteiras nacionais estão sendo atravessadas por um movimento global”. Nessa direção, Simonian (2010) analisa o processo de expansão do uso do açaí nos Estados Unidos da América – EUA, na Europa e no Japão; de certo modo, este produto alimentício está seguindo a rota do cacau/chocolate, do pirarucu, do óleo de tartaruga, da castanha-da-amazônia (*Bertholletia excelsa*, H. B. K. – LECYTHIDACEAE), dentre tantos outros.

No entender de Hall (2006), o processo de globalização pelo qual o mundo moderno vem passando não é um “fenômeno recente”, aliás, sobre esse assunto Giddens (apud HALL, 2006, p. 68) argumenta que “[...] a modernidade é inerentemente globalizante [...]”. Entretanto, é a partir da década

iniciada em 1970 que o ritmo de globalização tem um aumento vertiginoso, acelerando as relações e a quebra de fronteiras entre as nações.

[...] um complexo de processos e forças de mudança, que, por conveniência, pode ser sintetizado sob o termo “globalização”[...] se refere àqueles processos, atuantes numa escala global, que atravessaram fronteiras nacionais, integrando e conectando comunidades e organizações em novas combinações de espaço-tempo, tornando o mundo, em realidade e em experiência, mais interconectado [...] (HALL, 2006, p. 67).

Ao que parece, tais forças de mudança conseguiram ou estão conseguindo atingir praticamente os setores principais da humanidade, sendo inevitável que a peculiaridade marcante de cada povo ou região, o que é parte do que se denomina cultura, não se inclua ou permaneça ausente desse processo conhecido como globalização ou “mundialização”, neste caso como alguns autores preferem denominar.

A cultura, segundo Ferreira (2001, p. 197), pode ser conceituada como “[...] o complexo dos padrões de comportamento, das crenças, das instituições e doutros valores transmitidos coletivamente, e típicos de uma sociedade ou civilização [...]”. É notadamente visível que o processo de globalização tenha produzido um efeito enorme sobre a cultura da humanidade. Assim, a massificação cultural parece padronizar todos os modos de vida do planeta, causando tanto a desterritorialização de culturas regionais, como a construção de uma cultura global.

Em contrapartida e de acordo com a necessidade de cada grupo ou indivíduo, cresce também as manifestações locais características de cada região (IORIS, 2007). Desse modo, pode-se constatar que, dentro do processo de globalização existe a regionalização. E, precisamente, a partir da valorização do local e, na globalização, tem-se a exposição do local para o mundo.

A observar-se o conceito supracitado de cultura, pode-se dizer que os hábitos alimentares fazem parte do processo cultural de cada grupo ou indivíduo em qualquer parte do mundo. Rolin (apud GIMENES, 2006, p. 2) argumenta que “[...] os hábitos alimentares se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão de alimentos, que não são o espelho, mas se constituem na própria imagem da sociedade [...]”. Ainda sobre este pensamento, Matta (1987, p. 2) diz que “Só é “comida” aquilo que é aceito socialmente e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos. Esses elegem o que comer, quando, como, onde e com quem comer”. Essa ideia pode reafirmar o crescimento da manifestação de valores peculiares de cada grupo ou indivíduo como modo de resistência à padronização da cultura alimentar.

Como se disse anteriormente, o processo de globalização não é recente, e isso se pode demonstrar com a própria formação da culinária brasileira que, ao longo de seu processo histórico sofre influência de várias culturas para formação de seu próprio hábito alimentar e mais especificamente a culinária amazônica. Sobre a alimentação em contexto globalizado, pode-se verificar que:

A maior revolução na alimentação humana ocorreu no período moderno com a ruptura no isolamento continental, quando o intercâmbio de produtos de diferentes

continentes, ocorrido no bojo da expansão colonial européia, alterou radicalmente a dieta de praticamente todos os povos do mundo (CARNEIRO, 2003, p. 75).

Ainda conforme o mesmo autor, disseminou-se pela Europa as especiarias asiáticas, como cravo-da-india (*Syzygium aromaticum*), nozmoscada (*Myristica fragans*) e canela (*Cinnamomum zeylanicum*).

Por meio das navegações de porte grande estes produtos chegaram aos outros continentes, assim como nas Américas. De fato, além das especiarias, os europeus também passaram a utilizar e a difundir por todo o mundo alguns produtos que, desde então, tornaram-se produtos de consumo internacional. Exemplar nessa direção, é o milho, o tomate (*Solanum lycopersicum* – SOLANACEAE), o amendoim (*Arachis hypogaea* L. – FABACEAE), cana-de-açúcar (*Saccharum spp.* – POACEAE), o café (*Coffea sp.* – RUBIACEAE), e o cacau/chocolate, que ao lado do tabaco (*Nicotiana L.* – SOLANACEAE), tornaram-se produtos de consumo internacionais.

Pode-se ir mais além para entender melhor este processo de interconectividade dos hábitos alimentares. A respeito, Montanari (2008) informa que Archestrato di Gela (poeta humorista), no século IV a.C., elaborava uma lista de peixes de todos os lugares, porque os queria ver todos juntos sobre sua mesa. Segundo Montanari (2008, p. 136), “Roma é celebrada como o maior empório do mundo, onde todos os produtos ‘locais’ estão simultaneamente presentes, com a variedade maior possível de ofertas, que visa superar a dimensão local e ultrapassar o território”. No entender do mesmo autor,

Essa cultura sincretista significa, justamente, que a mesa é um lugar potencialmente universal: de acordo com as possibilidades de cada um – da mesa do imperador, descendo aos poucos a escala social –, o objetivo primário continua sendo reunir todo tipo de produto, todo tipo de lugar naquele mágico lugar central que é a mesa posta (MONTANARI, 2008, p. 137).

Como exposto ao longo do trabalho deste autor (2008), entende-se que o processo de globalização dos hábitos alimentares tem um passado muito mais distante do que temos conhecimento. As mudanças dos costumes e das práticas alimentares da sociedade atual fazem parte de um contexto histórico e social.

Para sustentar esta ideia, tem-se o desenvolvimento industrial que teve igualmente um impacto grande no modo como as pessoas passaram a se alimentar. Por exemplo, a incidência maior de pessoas trabalhando longe de casa ou que tem mais horas de trabalho levou ao surgimento da comida rápida tipo *fast-food* e o acesso a hábitos alimentares novos. Atualmente e no entendimento de O Globo (apud LEAL, 2007), a culinária está associada à gastronomia que vive um processo de globalização e ao mesmo tempo de regionalização, ou seja, busca-se para o mundo o que se tem no regional, mas de maneira refinada.

A globalização dá acesso à importação de produtos e à fusão de ingredientes e sabores de todos os lugares do mundo. Hoje, este alcança a porta das casas, o que permite vivenciar a cozinha amazônica, com traços regionais firmes, ingredientes e misturas surgidos no decorrer da história regional. Nesse contexto, a culinária paraense vem se apresentando de maneira mais refinada e diversificada, provando aos especialistas da área que os ingredientes utilizados são capazes de atender

a qualquer cliente mais exigente, o que torna a gastronomia em questão um produto apto a ser lançado ao mundo, o que em parte já acontece.

4 EXPANSÃO E TRANSFORMAÇÃO DA CULINÁRIA PARAENSE

O Brasil é um país de proporções grandes, sendo o quinto maior em território e população do mundo. Além de ocupar 47% do território sul-americano, esse é o único país das Américas, cuja população fala o português em todo o seu território. Apesar disso, é uma das nações mais multiculturais e etnicamente diversas do mundo, resultado da imigração advinda dos povos que aqui se instalaram. Isso explica as diversas possibilidades culturais expressas pelo povo brasileiro.

A formação cultural diversificada do Brasil dá à culinária brasileira um diferencial com relação à alta gastronomia apreciada pelo mundo. Muitos *chefs* internacionais já incluem temperos e pratos bem brasileiros em seus cardápios. Ainda, note-se que cozinhas regionais diversas formam a cozinha nacional; tais regionalismos gastronômicos apresentam peculiaridades muito distintas, isso de acordo com suas raízes.

A culinária do Pará, típica da região amazônica, tem traços dos povos europeus e africanos como em todo o Brasil, entretanto, sua base de preparo é de origem indígena, preservando a utilização de produtos tipicamente locais como ervas, frutos, peixes, temperos etc. Tais fatores, somados as técnicas de preparo herdada dos indígenas, faz com que a culinária paraense se diferencie das demais regiões do Brasil. Por exemplo, a utilização do moquém,¹⁸ herança dos povos indígenas, o que encanta a todos que desejem vivenciar culturas diferentes.

A alimentação cotidiana quanto a alimentos tradicionais convive com inovações gastronômicas, a exemplo de ordem tecnológica, mistura de sabores etc. É nessa direção, que se insere a culinária amazônica e em particular a do estado do Pará, tida por renomados *chefs* de cozinha como uma das mais autênticas do Brasil e que não se restringe apenas ao tacacá, açaí ou maniçoba, os pratos mais conhecidos e populares. De fato, as possibilidades são muito mais amplas e as inovações apenas começaram; dentre alguns exemplos, tem-se *pizza* de camarão¹⁹ e jambu ao molho de tucupi, filé de peixe com purê de pupunha e pudim de açaí.

Tocantins (1963, p. 258) relata que “Vir de Belém garrafão de açaí consignado a paraense no Rio de Janeiro, ou acompanhando o passageiro da aeronave já se tornou rotina”. Esta é uma prática muito usada pelos paraenses ou por turistas que visitam o Pará. Assim, é comum ver nos aeroportos ou rodoviárias do estado, pessoas com caixas térmicas, levando consigo algum tipo de produto da região (frutas, temperos, peixes) *in natura* ou mesmo pratos já elaborados e devidamente congelados.

¹⁸ Assado na brasa, sobre varas verdes.

¹⁹ Os camarões pertencem à família dos Peneídeos, que conta com numerosas espécies. Crustáceo que possui dez pernas e abdome alongado é chamado de decápode macruro. Caracteriza-se pelas suas longas patas e pelo abdome não-dobrado por baixo da carapaça. Chegam a ter 20 centímetros de comprimento. Os camarões constituem esplêndido alimento, rico em proteínas e sais minerais.

Isto prova que a culinária paraense vem sendo apreciada lá fora há algum tempo, mas em escala pequena. Entretanto, a culinária amazônica vem passando por um processo de expansão e diversificação a partir da utilização dos ingredientes locais na elaboração de novas receitas. Com relação a tal processo de mudanças e adaptações, pode-se dizer que, em Belém, Paulo Martins, que foi o dono e *chef* do Restaurante Lá em Casa, foi igualmente um dos divulgadores da gastronomia paraense, mais importante.

Paraense e arquiteto por formação, Paulo Martins trocou a profissão pela cozinha e se engajou na causa de apresentar ao Brasil e ao mundo o potencial gastronômico da Amazônia (DIAS, 2009). No ano de 1999, Paulo Martins – em parceria com o governo do Pará – organizou o “Festival Ver-o-Peso da Cozinha Paraense”, que mobilizou *chefs* de cozinha, jornalistas e profissionais da alimentação, nacionais e internacionais. Nomes ligados à gastronomia, como Alex Atala, Flávia Quaresma, Dânio Braga, Claude Troisgros, Laurant Saudeau, dentre outros, participaram desse evento que teve seis versões.

Durante as versões do evento, conforme Silva (2008), trabalhou-se com oficinas gastronômicas, *workshops* de cozinha contemporânea, jantares beneficentes, concursos e outras atividades relacionadas à área, tudo isso com apoio da mídia local e nacional, o que proporcionou um *marketing* para o estado do Pará e para sua cultura gastronômica. Esses foram momentos especiais da gastronomia paraense quanto à sua disseminação pelas cozinhas de restaurantes do Brasil e do mundo. Paulo Martins contribuiu para sua expansão; e Alex Atala – chef paulista e reconhecido mundialmente – a transformou.

O *chef* Atala diz ter perdido a noção de quantas vezes viajou ao Pará para mergulhar em suas pesquisas gastronômicas; afirma ainda que “[...] voltar ao Pará é como olhar a Bíblia de novo, sempre se aprende alguma coisa diferente [...]” (AQUINO, 2010, p. 27). Assim, são dos elementos da culinária paraense, que a cada mistura com outros produtos obtêm-se surpresas, descobertas e emoções novas. Segundo ele, a culinária amazônica, especialmente a do Pará, ganha notoriedade nacional e internacionalmente, o interesse de *chefs* internacionais e a mídia de olho na Amazônia, o que poderá colocá-la dentro do circuito dos restaurantes de renomes.

Neste sentido, Corner (2006) propõe que a culinária quando tomada como um símbolo cultural, memória, bem como um fator de identidade de uma determinada região, poderá se transformar num atrativo. Por sua vez, em entrevista recente a Aquino (2010, p. 29), Alex Atala comenta que, “[...] valorizar a natureza e, junto com ela, a sabedoria e o empirismo que emana do extrativismo e da pequena produção, juntamente com o auxílio dos profissionais de ponta e da tecnologia, podem consolidar a culinária regional”. Já no entendimento de Orico (1972), tais usos e costumes são relacionados ao ambiente e constituem heranças tradicionais, ligados à simplicidade da vida regional, que no caso do Pará, tem origens diversas.

Contemporaneamente, o uso de produtos da terra sugere um toque de simplicidade à culinária paraense, isso apesar de um exotismo intrínseco, o que tem fundamentado sua posição no cenário nacional e internacional. Inclusive, tal realidade possibilita o desenvolvimento da economia local. Também, mudanças estão à ocorrer quanto à formação e capacitação de mão-de-obra especializada, sendo que é crescente o número de postos de trabalho para a população.

No que diz respeito à prestação de serviços de alimentação, ressalta-se a necessidade da qualificação de tal mão-de-obra. Isso, de modo que a mesma possa garantir uma alimentação saudável e elaborada dentro dos padrões higienicossanitários impostos pela legislação vigente no país e sob o controle da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (Brasil, 2004), conforme se pode observar na Resolução RDC 216, que regulamenta as Técnicas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (anexo A). Desse modo, a culinária paraense tornar-se-á um produto apto a ser consumido de maneira segura, seja no âmbito do mercado formal quanto no do informal.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

No Brasil, as influências culturais foram muitas, principalmente na alimentação. Entretanto, a culinária paraense apresentada aqui como a mais original do país, segundo profissionais da alimentação, motivados pela busca de informações, o legado cultural e o saber fazer das comunidades autóctones, fazem dela um diamante a ser lapidado. A simplicidade no preparo dos alimentos, a combinação de sabores e textura, ainda inéditos ao público nacional e internacional, deram-lhe esse título.

A alimentação apesar dos avanços tecnológicos que ocorreram em todo mundo não pode ser observada como um ato de ingestão, não se traduz apenas em uma necessidade física. De fato, além disso, é uma maneira prazerosa em se alimentar. A gastronomia de certo modo lembra a comida de mãe, pois “É a arte de cozinhar de modo que se dê o maior prazer a quem come” (FERREIRA, 2001, p. 343). E é nesse sentido que o olhar da gastronomia internacional vem trabalhando os hábitos alimentares amazônicos e, notadamente, os paraenses.

A simplicidade e o apego à natureza da culinária amazônica, em especial a do estado do Pará, está conquistando horizontes novos. Ela esta cada vez mais requintada e qualificada, pois o cliente também está mais exigente, querendo um produto com qualidade e que lhe surpreenda. Esse consumidor quer comer bem, sentindo o sabor dos alimentos e ao que ele remete, nesse caso, à Amazônia.

A gastronomia paraense utiliza como principal matéria prima, os elementos disponíveis na própria natureza. É uma maneira de cozinhar que ainda conserva valores indígenas apesar de toda a influência externa. As alterações em geral atendem às exigências de um determinado público – por exemplo, a mudança de textura, a mistura de sabores, os componentes novos –, não impuseram a perda de seu encanto. Nesses termos, utiliza-se de elementos da região relacionados à natureza, sendo talvez, o que lhe dá o título de originalidade. Isso está encantando cada vez mais o Brasil e o mundo.

Os segredos da culinária paraense vêm sendo descobertos e redescobertos. Técnicas novas aliam-se às antigas para elaboração de pratos novos, os quais chegam rapidamente à outra região, seja ela nacional ou internacional, portanto, ultrapassando barreiras territoriais e culturais. Nesse momento,

é um dos expoentes mais significativos do estado do Pará, a qual começa a interferir na esfera global da alimentação.

A origem das cozinhas – desde que os seres humanos passaram a domesticar e cultivar plantas e animais – está na regionalidade. E é a partir desta experiência que, de algum modo, as especificidades culinárias são difundidas mundo afora. No Pará, recentemente, a sua culinária foi elevada à categoria de gastronomia e está se tornando uma sensação para os restaurantes de porte grande, quer em tamanho, quer em fama. Ainda, *chefs* de cozinha de fama internacional vem contribuindo no sentido da divulgação, via eventos, produção de livros, adoção de produtos da floresta, dos rios e de cultivo, incorporação de técnicas tradicionais etc.

Assim como os povos, os rios e a floresta se entrelaçam na Amazônia, gerando uma peculiaridade que é de interesse mundial, também os hábitos alimentares o são. Entretanto, a exportação desta arte esbarra na dificuldade do transporte desses produtos para outros lugares, visto que na Amazônia há uma relação muito forte entre a cozinha e a natureza. Isso está a estimular o turismo receptivo do Pará. De um todo, é difícil senão impossível deslocar as peculiaridades culinárias amazônicas, mas as pessoas podem vir e vêm a esse estado para conhecê-la.

Além disso, há de se observar a relevância da atividade turística como instrumento de inclusão social. Pode-se dizer que uma gastronomia tão especial termina gerando oportunidades múltiplas para aqueles que souberem explorar de maneira consciente esse nicho de mercado, direta ou indiretamente. No mais, é esperar ao menos pelo futuro próximo.

Referências

AQUINO, L. O evangelho segundo Alex Atala. *Living Leal Moreira*, Belém, Leal Moreira, ano 6, n. 22, p. 25-29, 2010.

BELLUZO, R. A valorização da cozinha regional. In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (Org.). *Gastronomia: cortes & recortes*. Brasília, DF: SENAC-DF, 2006. p. 181-188.

BLEIL, S. I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Revista Caderno de Debate*, v. 6, p. 01-25, 1998.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. *RDC 216: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação*. Brasília, 2004. 12p.

CARNEIRO, H. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 185 p.

CORNER, D. M. R. *A gastronomia como atrativo no turismo cultural*. Caxias do Sul, 2006.

Disponível em:

http://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/posgraduacao/strictosensu/turismo/seminarios/arquivos_4_seminario/GT03-6.pdf. Acesso em: 03 nov. 2009.

CUNHA, O. R. da. *O naturalista Alexandre Rodrigues Ferreira: uma análise comparativa de sua viagem filosófica (1783-1793) pela Amazônia e Mato Grosso com a de outros naturalistas posteriores*, Belém: CNPq, 1991. 88 p.

DIAS, J. *Embaixador da cozinha paraense*. 2009. Disponível em:

<http://www.malaguetacomunicacao.com.br/2009/05embaixador-da-cozinha-paraense.print/>. Acesso em: 22 fev. 2010.

DIAS, J. F. *A África diante da globalização: situação atual e o eixo sul-sul como paradigma de desenvolvimento*. 2010. Disponível em <http://igbaabidi.files.wordpress.com/2010/01/africa-diante-da-globalizacao_igba_abidi_n1.pdf>. Acesso em: 20 mar. 2010.

FERREIRA, A. B. de H. *O minidicionário da língua portuguesa*. 4. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001. 790 p.

FLANDRIN, J. L.; MACHADO, L. V.; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 p.

GIMENES, M. H. S. G. *Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil, Caxias do Sul, 2006*. Disponível em: <http://www.gestionturistica.cl/biblioteca/congreso/semitur.htm#3>. Acesso em: 25 mai. 2009.

HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Tradução de Tomaz Tadeu da Silva, Guaracira Lopes Louro. 11 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006. 102 p.

IORIS, R. R. *Culturas em choque: a globalização e os desafios para a convivência multicultural*. São Paulo: AnaBlume, 2007. 104 p.

LEAL, M. L. de M. S. (Org.). *A história da gastronomia*, Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2007. 144 p.

MATTA, R. da. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio*, Rio de Janeiro, p. 22, jul. 1987.

MONTANARI, M. *Comida como cultura*. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: SENAC, 2008. 207 p.

NASCIMENTO, Vânia Lúcia Quadros. *Políticas públicas de ecoturismo e participação: a trajetória do PROECOTUR no pólo Belém/Costa Atlântica*. Belém, 2009. 154 f., il., mapas. Dissertação (Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento)—Universidade Federal do Pará, 2009.

NOBREGA, W. *Turismo, planejamento e políticas públicas na Amazônia*, [S. l.]: Editora E-Papers, 2007. 178 p.

NEY, T. Na trilha do Pará. *Folha de São Paulo*, São Paulo, p. E4, 12 nov. 2009

ORICO, O. *Cozinha amazônica*, Belém: Universidade Federal do Pará, 1972. 195 p. (Coleção Amazônica).

ROLIM, M. C. M. B. *Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-1960*. Curitiba, 1997. Universidade Federal do Paraná, 1997.

SILVA, J. R. S.; ALMEIDA, C. D. de; GUINDANI, J. F. Pesquisa documental: pistas teóricas e metodológicas. *Revista Brasileira de História e Ciências Sociais*, ano 1, n. 1, p. 1-15, jul. 2009.

SILVA, R. M. M. da. *A desconstrução da gastronomia: o Ver-o-peso da cozinha paraense*. Belém, 2008. 47 f. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC (Especialização em Marketing e Eventos)– Universidade Federal do Pará, 2008.

SIMONIAN, L. T. L.; BERNAL-ZAMUDIO, H. *El açai en la alimentación panamazónica y en el contexto de la globalización. Paper* apresentado nas IV JORNADAS DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUD (y en el 27th International Meeting ICAF), Bilbao, 12-13 Marzo, 2010. 20 p.

_____. Uma relação que se amplia: fotografia e ciência sobre e na Amazônia. In: KAWHAGE, C.; RUGGERI, S. (Org). *Imagens e pesquisa: ferramentas de compreensão da realidade amazônica*. Belém: Editora do NAEA, 2007. p. 15-52.

TOCANTINS, L. *Santa Maria de Belém do Grão Pará: instantes e evocações da cidade*. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 1963. 333 p.

TUCUPI. [200-; n. p.]. Disponível em: <http://www.pt.wikipedia.org/wiki/tucupi>. Acesso em: 27 mar. 2010.

ANEXOS

ANEXO A – Resolução RDC 216: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, 15/09/2004.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de

2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação;

considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional; adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distritais e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação

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, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêsens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissárias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2- DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda, embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênicossanitária do alimento.

2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênicosanitária do alimento.

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

Referências

- 3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.
- 3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.
- 3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.
- 3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.
- 3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.
- 3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.
- 3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.
- 3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.
- 3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos
- 3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.
- 3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.
- 3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 277, de 16 de abril de 2001. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.
- 3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.
- 3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.
- 3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.
- 3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.
- 3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.
- 3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.
- 3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, 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.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antiséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.2 Higienização DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 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.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos

saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 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. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.3 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. 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.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

4.4 Abastecimento de água

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.

Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5 manejo dos resíduos

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

4.6 manipuladores

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

4.7 Matérias-primas, ingredientes e embalagens

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.

Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.8 PREPARAÇÃO do alimento

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

- 4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.
- 4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.
- 4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.
- 4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- 4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- 4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.
- 4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). 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.
- 4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.
- 4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.
- 4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), 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.
- 4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.
- 4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- 4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.
- 4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
- 4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
- 4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
- 4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se por no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4.9 Armazenamento e Transporte do Alimento PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.10 Exposição ao consumo do Alimento preparado

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4.11 Documentação e Registro

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP 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. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o

estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - SEPN 515, Bl.B, Ed.Ômega - Brasília (DF)

CEP 70770-502 - Tel: (61) 448-1000

Disque Saúde: 0 800 61 1997

Copyright © 2003 ANVISA &