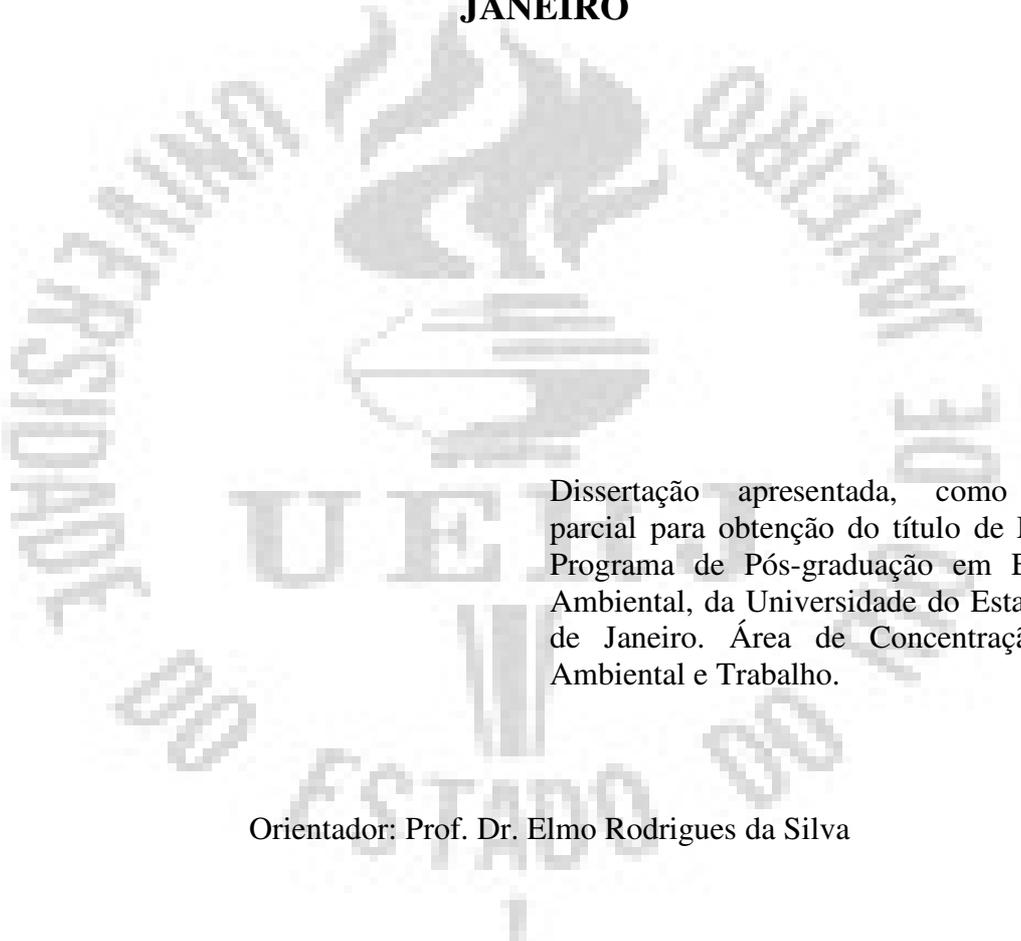


Ana Lúcia Lopes de Lacerda

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES AMBIENTAIS E DE SEGURANÇA
DAS CANTINAS DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE
JANEIRO**



Dissertação apresentada, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre, ao Programa de Pós-graduação em Engenharia Ambiental, da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Área de Concentração: Saúde Ambiental e Trabalho.

Orientador: Prof. Dr. Elmo Rodrigues da Silva

Rio de Janeiro

2008

Ana Lúcia Lopes de Lacerda

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES AMBIENTAIS E DE SEGURANÇA DAS
CANTINAS DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

Dissertação apresentada, como requisito para obtenção do título de Mestre, ao Programa de Pós-graduação da Faculdade de Engenharia. Área de Concentração: Saúde Ambiental e Trabalho.

Aprovado em _____

Banca Examinadora: _____

Prof. Dr. Elmo Rodrigues da Silva (Orientador)
Faculdade de Engenharia da UERJ

Prof. Dr. Ubirajara Aluizio de Oliveira Mattos
Faculdade de Engenharia da UERJ

Prof. Dr. Marcelo Firpo de Souza Porto
Escola Nacional de Saúde Pública - FIOCRUZ

Rio de Janeiro

2008

DEDICATÓRIA

Aos meus queridos pais (*in memoriam*) Roberto e Lourdes, pelo constante e incansável incentivo ao estudo e ao conhecimento.

AGRADECIMENTOS

A Deus em primeiro lugar

Aos Professores do PEAMB e em especial ao meu orientador Prof. Dr. Elmo Rodrigues da Silva e aos Professores Doutores Ubirajara Aluízio de Oliveira Mattos e Julio Fortes pela confiança. A eles o meu respeito e admiração.

À Prof^a. Dr^a. Albanita Viana de Oliveira, na época Sub-reitora de Pós-graduação e Pesquisa da UERJ, pelo apoio.

Ao Prof. Dr. Carlos Alberto Mandarim de Lacerda pelo incentivo.

Aos funcionários do PEAMB.

Aos meus colegas da SR-2.

Aos colegas da SECON, DESSAÚDE, Instituto de Nutrição e *Prefeitura dos Campi*, em especial Ana Lúcia, Cláudia, Marcelo e Fernando.

Às minhas queridas amigas Maria Cândida pelo incansável incentivo e Mariana pela colaboração.

À minha sobrinha Maria Elisa pelo carinho e amizade, ao Mário pelo companheirismo e finalmente ao meu querido filho Alexandre.

RESUMO

LACERDA, Ana Lúcia Lopes. *Avaliação das Condições Ambientais e de Segurança das Cantinas da Universidade do Estado do Rio de Janeiro*. 2008, 69 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Ambiental) – Faculdade de Engenharia, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2008.

A pesquisa teve como objetivo avaliar as condições de segurança e ambientais das cantinas localizadas no *Campus* Francisco Negrão de Lima da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. O estudo foi realizado entre agosto de 2006 e setembro de 2007 em 10 cantinas, através de visitas e aplicação de questionário elaborado com base nas normas técnicas, sobretudo a Resolução RDC nº. 216/2007 da ANVISA. O questionário, composto de 61 quesitos, foi distribuído entre as categorias: edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higienização de instalações e equipamentos; controle de pragas; abastecimento de água; manipuladores; matéria-prima; preparação do alimento; exposição ao consumo do alimento preparado; cuidados relacionados com a eletricidade; prevenção de incêndio; manuseio e descarte de resíduos e saúde e segurança do trabalhador. O estudo constatou índices elevados de não conformidade, a saber: ausência de lavatório exclusivo para higiene das mãos nas áreas de manipulação e, nestes locais, em geral, há pouca ventilação e a temperatura é alta. A maioria não tem barreiras contra insetos e roedores; em quase metade das cantinas os funcionários não utilizam trajes adequados; poucos manipuladores fazem uso regular de luvas descartáveis. Os utensílios para consumo de alimentos não passam por processo de esterilização e o armazenamento dos alimentos, em geral, não é adequado. Há inexistência de profissional especializado para limpeza de equipamentos e manutenção de aparelhos elétricos. Na maioria dos locais conecta-se mais de um aparelho na mesma tomada; os extintores de incêndio não estão visíveis e não estão em locais de fácil acesso. Não existe treinamento em prevenção e combate a incêndio para funcionários. Os mesmos não são orientados para o descarte adequado de resíduos. Não há mapa de riscos; não há material de primeiros socorros, nem monitoramento da saúde e registro de eventuais acidentes. Desta forma, é fundamental a criação de um serviço especializado na Universidade para fiscalização efetiva das condições sanitárias, ambientais e de segurança das cantinas. Espera-se com o estudo colaborar com a criação e aplicação de instrumentos que auxiliem na melhoria da prestação dos serviços de alimentação em Universidades.

Palavras-chave: Saúde e Ambiente; Segurança do Trabalho; Universidades; Cantinas

ABSTRACT

The purpose of this research is to evaluate both environmental and security conditions of ten restaurants located at João Lyra Filho Pavilion in the University of the State of Rio de Janeiro. The research was developed between August 2006 and September 2007, and the restaurants were evaluated through a specific number of visits. A questionnaire has been elaborated based on the appropriate legislation, overcoat the resolution RDC 216/2007 from ANVSA, and it was put into practice too. The sixty-one questions referred to the following points: edification; installations; equipments; movables and tools; the hygienic of installations and equipments; pest control; water supply; manipulators; raw material; food preparation; electricity precaution; burning prevention; handling and discarding of the residues and the worker's security and health. We observed that some aspects aren't on according to the legislation, such as: there is no exclusive lavatory for washing hands in the manipulation's space, and in those places, in general, there is not much ventilation so, it's very warm; most of the restaurants haven't pest's barrier; the workers don't have appropriate uniform in half of restaurants; discarded gloves are used by few workers; the utensils where food are displayed aren't sterilized and the food's storage isn't adequate; there is no specialized maintenance for the equipments; there are many equipments connected into the same electric point; the burning extinguishers aren't sufficient and they are not corrected localized; there is no training of burning combat and prevention; the workers don't discard the residues correctly; there is no risk map; there is no first aid materials as well as the absence of worker's health control. One of the most important recommendations is a creation of a specialized Department inside the University to control, in a regular basis, the sanitary and environment conditions. We hope to have collaborated with the University in order to elaborate some security and environment directions.

Key-words: Health and Environment; Occupational Safety; University; Restaurant

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Organograma da UERJ.....	35
Figura 2 – Planta de Situação Campus Francisco Negrão de Lima	37
Figura 3: Cozinha Bloco F (Térreo)	45
Figura 4: Cozinha Bloco F (Térreo)	45
Figura 5: Cantina Bloco F (3o Pavimento)	46
Figura 6: Cantina Bloco F (3o Pavimento).....	46
Figura 7: Cantina Bloco F (7o Pavimento)	47
Figura 8: Cantina Bloco F (7o Pavimento)	47
Figura 9: Cantina Bloco F (9o Pavimento)	48
Figura 10: Cantina Bloco F (9o Pavimento).....	48
Figura 11: Cantina Bloco F (11o Pavimento)	49
Figura 12: Cantina Bloco F (11o Pavimento).....	49
Figura 13: Cantina Bloco C (3o Pavimento).....	50
Figura 14: Cantina Bloco C (3o Pavimento)	50
Figura 15: Cantina Bloco C (5o Pavimento).....	51
Figura 16: Cantina Bloco C (5o Pavimento).....	51
Figura 17: Cantina Bloco C (10o Pavimento)	52
Figura 18: Cantina Bloco C (10o Pavimento)	52
Figura 19: Cantina Bloco C (11o Pavimento)	53
Figura 20: Cantina Bloco C (10o Pavimento)	53
Figura 21: Cantina Bloco C (12o Pavimento)	54
Figura 22: Cantina Bloco C (12o Pavimento)	54

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Cantinas oficiais em funcionamento na UERJ.....	16
Quadro 2: Cantinas utilizadas pelos Centros Acadêmicos.....	16
Quadro 4: Legislação pertinente sobre segurança, meio ambiente e saúde do trabalhador.....	27
Quadro 5: Unidades Acadêmicas e demais órgãos com suas respectivas siglas em ordem alfabética.....	36
Quadro 6: Recomendações por categorias estudadas.....	70

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Consumo de energia em cantina da UERJ*	42
Tabela 2: Consumo de água em cantinas da UERJ.....	42
Tabela 3: Análise comparativa com relação à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	57
Tabela 4: Análise comparativa com relação à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	58
Tabela 5: Análise comparativa com relação ao controle de pragas.....	58
Tabela 6: Análise comparativa com relação ao abastecimento de água.....	58
Tabela 7: Análise comparativa com relação aos manipuladores.....	58
Tabela 8: Análise comparativa com relação à matéria prima.....	58
Tabela 9: Análise comparativa com relação à preparação do alimento.....	59
Tabela 10: Análise comparativa com relação à exposição ao consumo do alimento preparado	59
Tabela 11: Análise comparativa com relação aos cuidados relacionados com a eletricidade.	59
Tabela 12: Análise comparativa com relação à prevenção de incêndio.....	60
Tabela 13: Análise comparativa com relação ao manuseio e descarte de resíduos.....	60
Tabela 14: Análise comparativa com relação à saúde e segurança do trabalhador.....	60
Tabela 15: Percentual das cantinas com relação à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	61
Tabela 16: Percentual das cantinas com relação à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	62
Tabela 17: Percentual das cantinas com relação ao controle de pragas.....	63
Tabela 18: Percentual das cantinas com relação ao abastecimento de água.....	63
Tabela 19: Percentual das cantinas com relação aos manipuladores.....	64
Tabela 20: Percentual das cantinas com relação à matéria prima.....	64
Tabela 21: Percentual das cantinas com relação à preparação do alimento.....	64
Tabela 22: Percentual das cantinas com relação à exposição ao consumo do alimento preparado.....	65
Tabela 23: Percentual das cantinas com relação aos cuidados relacionados com a eletricidade	65
Tabela 24: Percentual das cantinas com relação à prevenção de incêndio.....	66
Tabela 25: Percentual das cantinas com relação ao manuseio e descarte de resíduos.....	66
Tabela 26: Percentual das cantinas com relação à saúde e segurança do trabalhador.....	67

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BSI	<i>British Standard Internacional</i>
CEBDS	Conselho Empresarial Brasileiro de Desenvolvimento Sustentável
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
FAPERJ	Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro
INSA	Instituto Nacional de Saúde
ISSO	<i>International Organization Standardization</i>
MMA	Ministério do Meio Ambiente
MTE	Ministério do Trabalho e Emprego
OIT	Organização Internacional do Trabalho
OMS	Organização Mundial de Saúde
ONU	Organização das Nações Unidas
PIQ's	Padrão de Identidade e Qualidade para Produtos
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
UDF	Universidade do Distrito Federal
UERJ	Universidade do Estado do Rio de Janeiro
UNICAMP	Universidade de Campinas
UNICAMP	Universidade Estadual de Campinas
UNL	Universidade Nova de Lisboa
WHO	<i>World Health Organization</i>

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	12
1. REFERENCIAL TEÓRICO	19
1.1 Segurança e Meio Ambiente e Saúde em locais de trabalho alimentício.....	19
1.1.1 Guia para controle de segurança alimentar em restaurantes.....	25
1.1.2 Os resíduos produzidos em estabelecimentos de alimentação.....	25
1.2 Aspectos Normativos e Legais.....	27
1.3 Alguns casos existentes sobre cantinas e/ou restaurantes	29
1.3.1 Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP.....	29
1.3.2 Universidade Federal da Bahia.....	30
1.3.3 Universidade Nova de Lisboa (Portugal).....	30
1.3.4 Universidade do Minho (Portugal).....	30
2. ESTUDO DE CASO: Avaliação das Condições Ambientais e de Segurança das Cantinas da Universidade do Estado do Rio de Janeiro	32
2.1 Breve histórico sobre a Universidade do Estado do Rio de Janeiro	32
2.2 Estruturação dos Campi.....	37
2.3 Cantinas Estudadas.....	40
2.3.1 Contratos das Cantinas.....	40
2.3.2 Situação atual.....	43
2.3.3 Relatos de Acidentes.....	54
RECOMENDAÇÕES.....	70
CONCLUSÕES.....	73
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	75
ANEXOS.....	77

INTRODUÇÃO

A implementação de práticas ambientais adequadas é uma demanda crescente da sociedade, em particular do setor educacional, sobretudo em Instituições de Ensino Superior (IES), onde esta preocupação deve ser uma de suas metas.

O presente trabalho pretende dar sua contribuição ao fazer um diagnóstico sobre as condições ambientais e de segurança das cantinas localizadas no Pavilhão João Lyra Filho, situado no *Campus* Francisco Negrão de Lima da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), propondo algumas intervenções que se fazem necessárias para a melhoria da qualidade no atendimento desse serviço.

Nos itens a seguir serão apresentados: o problema da pesquisa, o objetivo, a justificativa e a metodologia utilizada. A estrutura da dissertação, além deste capítulo introdutório, foi organizada da seguinte forma: no capítulo 1 tem-se o referencial teórico relacionando à segurança, meio ambiente e saúde do trabalhador em locais de trabalho alimentício; alguns estudos existentes sobre cantinas e/ou restaurantes em universidades e os aspectos normativos e legais pertinentes; no capítulo 2 é mostrado o estudo de caso dirigido às cantinas localizadas no Pavilhão João Lira Filho da UERJ; no capítulo 3 são apresentados os resultados e sua discussão, sendo seguido pelas recomendações propostas, conclusões do trabalho e anexos.

•Colocação do Problema

Em todo estabelecimento que trabalha com a produção de alimentos, os cuidados básicos com higiene na manipulação, acondicionamento, eliminação de resíduos e com as condições de segurança dos equipamentos e dos trabalhadores é fundamental. Em particular, nas Escolas e Universidades, tal prestação de serviços deveria ser exemplar, mas nem sempre é o que se observa.

Cabe ressaltar que, em se tratando de Instituições de Ensino e Pesquisa, essas deveriam ter o compromisso de disseminar os princípios relativos à educação ambiental, adotar práticas de sustentabilidade adequadas, além de desenvolver programas extensionistas e pesquisas dirigidas à questão ambiental.

No caso da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, por sua história e importância para a sociedade, essa tem uma grande responsabilidade social e ambiental a cumprir. Em seu

Campus localizado no bairro do Maracanã circulam diariamente de 15 a 20 mil pessoas. Nele estão instalados: laboratórios de ensino e pesquisa, oficinas de serviços de manutenção, central de gases, almoxarifados, central de geração de energia, além de estabelecimentos comerciais (cantinas, restaurantes e copiadoras), salas de aula e serviços administrativos. Estes são os locais indicados para se analisar os aspectos ambientais relevantes, ou seja, que podem provocar acidente nos locais de trabalho e resultar em impactos sobre a saúde humana e no meio ambiente (MENDES, 2005).

A Prefeitura dos *Campi* é o setor responsável pela administração da infra-estrutura da UERJ. Dentre as muitas de suas atribuições, está a permissão de uso dos espaços físicos. No Pavilhão João Lyra Filho existe, atualmente, cinco cantinas em funcionamento estabelecidas por contrato, após terem passado por um processo de licitação. Cabe ressaltar que existem algumas cantinas que funcionam sem ter passado por esse processo, como no caso das cantinas exploradas pelos diversos Centros Acadêmicos (CA). De certa forma existem conflitos de interesses por parte da Prefeitura dos *Campi* e os responsáveis das cantinas legalizadas por esses acharem que há uma concorrência em condições desiguais pelas exigências e fiscalizações que lhes são impostas, o que não ocorre com as cantinas dos centros acadêmicos que não possuem as mesmas condições contratuais.

A fiscalização desses estabelecimentos está sob a responsabilidade dessa Prefeitura e conta com a colaboração do Instituto de Nutrição, o qual desenvolve um projeto, sob a coordenação da Prof^a Fabiana Bom Kraemer. O objetivo deste trabalho é monitorar os locais de produção dos alimentos e detectar situações que coloquem em risco a qualidade destes e, por conseguinte, a saúde dos consumidores. Nas visitas periódicas de inspeção é feita a avaliação do serviço através de aplicação de formulário para avaliação das condições higiênico-sanitárias cujos resultados são encaminhados através de relatórios à Prefeitura. Cabe ressaltar que por conta deste projeto, nos processos de licitações, a partir de 2003, foi incluído no contrato o item de fiscalização por parte da Prefeitura. Essa determinação consta do Contrato de Permissão de Uso de Espaço celebrado entre a UERJ e o permissionário.

Observa-se que nesses estabelecimentos não existe controle de gastos de energia, água e gás e somente a cantina situada no pavimento térreo tem permissão do Corpo de Bombeiros para esta utilização. Conforme informação da Diretoria de Manutenção, Obras e Projetos da Prefeitura dos *Campi* (DEMOP), a UERJ tem o ônus desses custos.

Em relação à segurança e saúde do trabalhador, a fiscalização é coordenada pelo Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho (DESSAÚDE) cuja atribuição é o atendimento a acidentes de trabalho e portadores de doenças profissionais. Este Departamento está ligado à Superintendência de Recursos Humanos – SRH, que é o órgão responsável pelo planejamento, coordenação e execução das atividades relacionadas aos recursos humanos da Universidade.

Algumas cantinas em funcionamento na Universidade apresentam uma série de problemas para atender ao público em geral, constatando-se que faltam estudos complementares para comprovar que tais estabelecimentos podem estar em desacordo com normas e regulamentos. Isso decorre, em parte, pela falta de instrumentos informativos, gerenciais, normativos e de fiscalização mais efetivos por parte dos setores envolvidos na Universidade.

•Objetivos

Geral: Avaliar as condições gerais do ambiente de trabalho das cantinas do Pavilhão João Lyra Filho, situado no campus Francisco Negrão de Lima da UERJ.

Específicos:

- Levantar os principais aspectos de segurança (equipamentos, instalações e condições de trabalho) e ambientais (água, energia, resíduos) que envolvem o funcionamento de cada cantina selecionada para o estudo.
- Discutir a legislação e normas vigentes relacionadas ao tema
- Realizar o diagnóstico da situação atual e apresentar recomendações a serem encaminhadas aos órgãos responsáveis pelo serviço.

•Justificativa

A busca permanente de melhoria da qualidade dos serviços, produtos e ambiente de trabalho implica em se ter políticas, programas e práticas administrativas que levem em conta a saúde, a segurança e a proteção ambiental.

Segundo Moura (2000), uma Empresa deve atender às necessidades de seus consumidores, sendo esta a sua principal finalidade, sendo que o lucro obtido deva ser resultante de seu trabalho, ou dito de outra forma, uma medida de sua eficiência.

Do ponto de vista dos consumidores, esses estão cada vez mais atentos e exigentes quanto à qualidade de produtos e serviços prestados pelas empresas. Contudo, muitas delas ainda relutam em não adotar uma postura ambiental pró-ativa, alegando ser alto o custo para a implantação de um sistema de gestão ambiental e não de ter retorno financeiro, ou ainda, achar que isso só é viável para as grandes empresas, ou ainda, ao tratar deste tema, seus problemas ambientais poderiam ficar expostos. Apesar disso, algumas empresas vêm adotando medidas ambientais adequadas e ganhado a preferência dos consumidores mais exigentes. Desta forma, concordamos com Moreira (2001, p.48) quando afirma que:

“A aceitação da responsabilidade ambiental por parte da empresa e a adoção de uma postura pró-ativa passam obrigatoriamente por uma tomada de consciência do seu verdadeiro papel na sociedade. Uma empresa existe e se mantém viva enquanto estiver atendendo a uma demanda da sociedade. Se esta demanda cessar, a empresa simplesmente deixa de existir”.

Portanto, a adoção de uma postura de valorização e proteção ambiental passou a ser uma das exigências de segmentos mais politizados da sociedade. Neste sentido, a UERJ deve estar atenta para seus locais de trabalho, em particular, as suas cantinas estejam com as condições ambientais e de segurança em conformidade legal e normativa, sobretudo a partir da Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) - RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004, a qual dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

De acordo com Tauchen *et al* (2005, p. 504):

“A missão das IES são o ensino e a formação dos tomadores de decisão do futuro – ou dos cidadãos mais capacitados para a tomada de decisão. Essas instituições possuem experiência na investigação interdisciplinar e, por serem promotores do conhecimento, acabam assumindo um papel essencial na construção de um projeto de sustentabilidade.”

Em síntese, a UERJ como instituição de ensino deve dar o exemplo de boas práticas nas áreas ambiental, de segurança e saúde no trabalho, adotando os princípios estabelecidos nos moldes de desenvolvimento sustentável. Assim, a relevância deste trabalho é de suscitar esse debate ao estudar e avaliar, em particular, as condições ambientais e de segurança nos estabelecimentos que servem alimentação na Universidade.

•Metodologia

A pesquisa foi desenvolvida no período de agosto de 2006 a setembro de 2007. No primeiro momento do estudo verificaram-se junto à Prefeitura dos *Campi* da UERJ, a quantidade e

localização das cantinas permissionárias, as que efetivamente passam por processo de licitação. No quadro 1 estão relacionadas às cantinas oficialmente estabelecidas na UERJ.

Quadro 1: Cantinas oficiais em funcionamento na UERJ

Pavilhão João Lyra Filho – Bloco F	Térreo
	3º andar
	5º andar
	7º andar
	9º andar
	11º andar
Pavilhão Haroldo Lisboa da Cunha	Térreo
Pavilhão Paulo de Carvalho	4º andar
Colégio de Aplicação	Térreo
Teatro Odylo Costa Filho	Foyer
FEBF – Duque de Caxias	
FFP - São Gonçalo	
FAT - Rezende	
IPRJ - Nova Friburgo	

Fonte: Prefeitura dos Campi/UERJ (2006)

A intenção inicial da pesquisa era estudar os estabelecimentos de alimentação formalmente estabelecidos por contrato junto à administração da UERJ e situados no Pavilhão João Lira Filho, ou seja, as cantinas localizadas nos pavimentos térreo, terceiro, quinto, sétimo, nono, e décimo primeiro. À medida que a pesquisa avançava, informações importantes foram surgindo, como por exemplo, a dificuldade de entendimento por parte da Prefeitura junto aos permissionários, que inclusive não recebiam as intimações e os comunicados, os quais tinham que ser realizados por via postal. Foi informado também que a Universidade movia um processo judicial contra o proprietário das cantinas dos Pavilhões Haroldo Lisboa e Paulo de Carvalho. Outro problema foi o fechamento das cantinas do quinto e décimo primeiro pavimentos. Ocorreu nova licitação, que será mais bem detalhada no Capítulo 2.

Tais questões fizeram o foco da pesquisa também se direcionar para as cantinas utilizadas pelos Centros Acadêmicos, pois embora funcionando de maneira informal, elas fazem parte da realidade da UERJ e não podem ser desconsideradas. O estudo levantou 8 cantinas nesta situação localizadas no bloco C do Pavilhão João Lyra Filho conforme apresentada no quadro 2.

Quadro 2: Cantinas utilizadas pelos Centros Acadêmicos

Pavilhão João Lyra Filho – Bloco C	3° andar
	5° andar
	6° andar
	8° andar
	9° andar
	10° andar
	11° andar
	12° andar

Dentre essas cantinas foram selecionadas cinco para o estudo. Esses estabelecimentos não são fiscalizados pelos órgãos administrativos da Universidade. Os Centros Acadêmicos são autônomos para definir o uso desses espaços seguindo seus próprios regulamentos e normas.

Para o desenvolvimento do trabalho foram realizados:

- a) Revisão bibliográfica sobre o tema;
- b) Registro fotográfico das visitas. Foram feitas em média duas visitas em cada cantina;
- c) Levantamento nas cantinas utilizando um *Check list* (modelo no anexo 1), elaborado com base na legislação técnica da área: Resolução da ANVISA - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho NR 6, NR 8, NR 10, NR 17 e NR 23. A pesquisa contemplou 61 quesitos distribuídos entre as seguintes categorias: edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higienização de instalações, equipamentos; controle de pragas; abastecimento de água; manipuladores; matéria prima; preparação do alimento; exposição ao consumo do alimento preparado; cuidados relacionados com a eletricidade; prevenção de incêndio; manuseio e descarte de resíduos e saúde e segurança do trabalhador. Participaram 10 estabelecimentos: 5 cantinas oficiais e 5 cantinas utilizadas pelos Centros Acadêmicos.
- d) Durante as visitas às cantinas, o *check list* foi preenchido através de observações no próprio local e informações prestadas pelo proprietário e/ou pelo gerente responsável pelo estabelecimento devidamente identificado. Cabe esclarecer que não foram feitas entrevistas para identificar a percepção dos trabalhadores relativa ao tema, nesses locais de trabalho. Para o preenchimento das respostas foram usadas as seguintes nomenclaturas: (C) – “Conforme” ao atendimento ao item observado; (NC) – “Não Conforme” ao não atendimento ao item observado; NS – “Não Satisfatório” e NA – “Não se Aplica” ao item não pertinente.
- e) Análise dos contratos de permissão de uso das cantinas, identificando pontos a serem melhorados para futuras licitações a fim de contribuir para melhoria da prestação de serviços à comunidade da UERJ.

- f) Avaliação dos resultados através de tabelas comparativas dos dados encontrados nas cantinas estudadas, identificando os problemas e suas alternativas para melhorar os aspectos considerados negativos.

A seguir serão abordados os fundamentos conceituais que embasaram o estudo de caso.

1. REFERENCIAL TEÓRICO

1.1 Segurança e Meio Ambiente e Saúde em locais de trabalho alimentício

De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS), agência subordinada a Organização das Nações Unidas (ONU), Saúde é *um estado de completo bem-estar físico, mental e social, e não apenas a ausência de doença ou enfermidade.*

Em um corpo sem saúde aparecem diversas complicações, doenças, dores, uma série de sintomas, que nos faz ter a certeza, portanto, que é preciso agir preventivamente para preservar a saúde integral do organismo. Para isso, é fundamental alimentar-se corretamente, ingerindo diariamente alimentos ricos em fibras, proteínas, vitaminas, carboidratos, em síntese, que contenham todas as substâncias essenciais como fontes de matéria e energia para que o ser humano possa realizar as suas funções vitais, incluindo o crescimento, movimento, reprodução, etc.

Em estabelecimentos que trabalham com alimentação, como restaurantes, lanchonetes e cantinas, é fundamental que se adotem procedimentos específicos que minimizem os efeitos danosos à saúde do consumidor, sendo papel do Estado criar Resoluções, Portarias e Leis que regulamentem o uso destes estabelecimentos, permitindo parâmetros de controle de qualidade dos alimentos, da saúde dos manipuladores, das condições físicas dos estabelecimentos, além de fiscalizar esses serviços.

A Portaria 1428 do Ministério da Saúde de 1993, em seu objetivo geral: “...estabelece as orientações necessárias que permitam executar as atividades de inspeção sanitária, de forma a avaliar as Boas Práticas para a obtenção de padrões de identidade e qualidade de produtos e serviços na área de alimentos com vistas à proteção da saúde da população” e determina entre outras coisas: “...que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's (Padrão de Identidade e Qualidade para Produtos) e Serviços na Área de Alimentos...”, passando a orientar os procedimentos necessários de elaboração dos alimentos e de higiene, a fim de fornecer alimentos e serviços mais seguros para a saúde do consumidor.

Em setembro de 2004, entretanto, entrou em vigência no Brasil uma resolução que serve como base para se obter os indicadores de qualidade na área de alimentação, a Resolução RDC 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Saúde, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e que tem como objetivo garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Esta resolução aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição tais como cantinas, restaurantes, dentre outros.

A ANVISA ao criar esta resolução deu um passo importante no regulamento de boas práticas para os serviços de alimentação, com o objetivo de proteger a saúde da população, aperfeiçoar as ações de controle sanitário e proporcionar a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

O regulamento é resultado de um ano de discussões coordenadas pela ANVISA, entre os diversos setores envolvidos, como associações de empresas, entidades de defesa do consumidor, instituições das áreas de educação e saúde além dos órgãos municipais e estaduais de vigilância sanitária. Mais de 50 instituições apresentaram propostas ao texto.

Com base na RDC 216/04 da ANVISA, os indicadores que se referem às instalações e acondicionamento dos alimentos estão relacionados no quadro 3.

Quadro 3: Indicadores da RDC 216/04 da ANVISA

Físicos	Piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável
Água e Esgoto	Abastecimento de água corrente e de conexões com rede de esgoto. Quando presentes os ralos, esses devem possuir dispositivos que permitam seu fechamento
Iluminação	As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais
Instalações elétricas	Devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes
Ventilação	Deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores. Não pode haver comprometimento da qualidade higiênico-sanitária do alimento.
Equipamentos e filtros para climatização	Devem estar limpos e conservados.
Lavatórios exclusivos para a higiene das mãos	Prever a instalação dos mesmos em condições higiênicas (verificar?????).
Móveis e utensílios que entram em contacto com os alimentos	Devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos.
Alimentos preparados	Cozidos (mantidos quentes e expostos ao consumo) Cozidos (mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente que necessitem ou não de aquecimento antes do consumo) Crus (mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo).
Antissepsia	Visa à redução de microorganismos durante e após a lavagem das mãos.
Contaminantes	Substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integralidade.
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	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 higiênico-sanitária do alimento.
Higienização	Limpeza e desinfecção do alimento.
Manipulação de alimentos	Envolve as etapas de preparação, embalagem, armazenamento.
Resíduos	Materiais a serem descartados oriundos da área de preparação e das demais áreas de serviço de alimentação.

É de grande importância a adoção dos procedimentos adequados no que se refere às condições de higiene e segurança, assim como as condições ambientais, por parte de estabelecimentos que prestam serviços de alimentação, não só para os consumidores como para os próprios estabelecimentos que adquirem inúmeras vantagens com a implantação de boas práticas.

Como afirma Moura (2000, p.117): “É fundamental que exista na empresa uma conscientização adequada quanto à importância da questão ambiental para o sucesso dos negócios da empresa e, às vezes, de sua própria sobrevivência”. A seguir são destacadas algumas vantagens que se pode obter no setor alimentar ao buscar uma atitude adequada:

- a) Menor desperdício ao adquirir matéria-prima de fornecedores comprometidos com as Boas Práticas e menor desperdício pela conservação correta de matéria-prima e dos produtos pré-preparados e preparados;
- b) Economia no uso de produtos de limpeza;
- c) Proteção à saúde da população;
- d) Contribui para a obtenção do alvará sanitário ou documento equivalente;
- e) Facilidades na participação em licitações para compras de alimentos;
- f) Cumprimento da legislação;

- g) Melhoria da qualidade de serviço
- h) Produção de alimentos confiáveis e seguros;
- i) Satisfação e conquista de novos clientes;
- j) Redução do número de surtos causados por doenças

Além de contar com estabelecimentos que adotam as boas práticas, o consumidor brasileiro tem à sua disposição o Código de Defesa do Consumidor que assegura o direito à segurança alimentar, que está diretamente ligada à saúde pública. É necessário, desta forma, a qualificação dos profissionais da área, a fim de garantir alimentos seguros à população, e logicamente, assegurar o sucesso de um empreendimento nesta área.

A cada dia que passa, novas leis são feitas a fim de se garantir cada vez mais as condições de saúde e segurança dos consumidores. Um exemplo disso é o recente projeto de lei apresentado pela vereadora Verônica Costa (PMDB) no Rio de Janeiro que torna obrigatória a instalação de câmeras nas cozinhas dos restaurantes para mais de 30 clientes. O intuito é que os clientes possam saber em que condições as refeições estão sendo feitas, e o não cumprimento prevê multa que em caso de reincidência terá valor dobrado.

No Brasil, o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA)¹ está presente na formulação de políticas e na definição de orientações para que o país garanta o direito humano à alimentação, a segurança alimentar e nutricional sendo estas, totalmente baseadas em práticas alimentares promotoras da saúde.

A nível internacional, conta-se com as orientações da *World Health Organization* (WHO), autoridade coordenadora de saúde junto às Nações Unidas. Esta Organização é responsável em liderar assuntos da saúde global, estabelecendo normas, fiscalizando e provendo suporte técnico aos países e monitorando o acesso à saúde. Segundo a *World Health Organization* segurança alimentar é um termo abrangente que significa que todas as pessoas, em todos os momentos, devem ter acesso a uma alimentação suficiente para uma vida ativa e saudável, disponível, portanto em quantidade e qualidade nutricionalmente adequadas, além de livre de contaminações que possam levar ao desenvolvimento de doenças de origem alimentar.

Deve-se ressaltar que, muitas vezes, alimentos com boa aparência podem estar contaminados e serem causadores de doenças, por isso é tão importante o conceito do consumo consciente que diz respeito, dentre outros, à formação de pessoas preocupadas com a saúde individual e do meio ambiente, vistos em seu sentido amplo. Isso se refere à busca de uma alimentação

¹ Conselho Consultivo que assessora o Presidente da República

equilibrada e sem a presença de substâncias químicas, muitas delas potencialmente danosas e que podem provocar doenças como câncer, artrite, alergias, distúrbios neurológicos (hiperatividade, depressão). A contaminação da cadeia alimentar dos seres humanos está associada diretamente à poluição do solo, de florestas, de animais, da água, do ar contaminados por diversos tipos de contaminadores, dentre eles os pesticidas e fertilizantes químicos.

Além da preocupação com a qualidade, higiene e manipulação dos alimentos, há outro aspecto fundamental para o bom funcionamento de estabelecimentos que trabalham com alimentação. Trata-se da observação das condições de segurança do trabalho, além das suas condições ambientais de forma a promover medidas eficientes no consumo de água, energia, na quantidade e no tipo de resíduos gerados e na forma de seu descarte.

Segundo Moreira (2001), quando uma empresa busca sua efetivação no mercado a longo prazo deve ter em mente três focos e trabalhá-los de forma integrada: a qualidade do produto ou serviço, controle ambiental e a segurança no trabalho.

Pode-se entender segurança do trabalho como os conjuntos de medidas que são adotadas visando minimizar os acidentes de trabalho, doenças ocupacionais, bem como proteger a integridade e a capacidade de trabalho do trabalhador.

Para atender a essa necessidade foi elaborada a série OHSAS – *Occupational Health and Safety Assesment Series* (série de normas sobre saúde ocupacional e segurança no trabalho) pela *British Standards Institution*, para atender em âmbito internacional e não apenas britânico. A OHSAS 18001 foi emitida em 1999, e trata da gestão de saúde ocupacional e segurança no trabalho.

A Segurança do Trabalho é definida por normas e leis. No Brasil a Legislação de Segurança do Trabalho compõe-se de Normas Regulamentadoras, Normas Regulamentadoras Rurais, outras leis complementares, como portarias e decretos e também as convenções Internacionais da Organização Internacional do Trabalho (OIT), ratificadas pelo Brasil. A OIT foi criada em 1919, e tem como uma de suas atribuições, divulgar informações e recomendações que visem a proteção dos trabalhadores.

De acordo com Souza *et al* (1998), alguns pontos importantes devem ser observados em um programa de gestão de segurança e que fazem parte dos aspectos previstos nas Convenções da OIT, são eles:

- a) Objetivos para segurança, saúde e qualidade no ambiente de trabalho;
- b) Rotinas de inspeção de segurança;
- c) Serviço de saúde na empresa;
- d) Práticas adequadas de segurança e de higiene na empresa;
- e) Assistência social;
- f) Programa de ação para melhoria das condições de trabalho, segurança e saúde.

É de grande importância a prevenção na segurança a fim de melhorar as condições e o ambiente de trabalho. Os principais objetivos de segurança, saúde e bem estar no ambiente de trabalho, estão listados abaixo:

- a) Identificar os riscos que possam causar acidentes, doença e condições inadequadas de trabalho;
- b) Analisar e determinar a natureza dos riscos e problemas; como afetam o trabalhador e que medidas devem ser tomadas;
- c) Corrigir as condições inadequadas e introduzir melhorias contínuas;
- d) Assegurar que as medidas de controle tenham sido bem executadas e tenham atendido o efeito esperado;
- e) Certificar que os problemas no local de trabalho sejam minimizados.

Souza *et al* (1998, p. 28) ainda afirmam que:

“ O princípio básico de um sistema de gestão baseado em aspectos normativos, envolve a necessidade de determinar parâmetros de avaliação que incorporem não só os aspectos operacionais, mas também a política, o gerenciamento, e o comprometimento da alta administração com o processo de mudança e melhoria contínua das condições de segurança, saúde e das condições de trabalho...”

A empresa deve ter em mente que não é apenas uma questão de obrigação cumprir com a legislação, mas principalmente, proporcionar um ambiente de trabalho seguro e saudável, que é o resultado de um compromisso entre o trabalhador e o empregador. Essa melhoria na segurança, saúde e organização do trabalho reflete no aumento da produtividade, na diminuição de custo do produto final devido a redução do absenteísmo, diminuição nas interrupções do processo, redução das lesões e/ou doenças ocupacionais dos trabalhadores, dentre outros.

A seguir será tratado como deve ser o controle da segurança em estabelecimentos alimentares.

1.1.1 Guia para controle de segurança alimentar em restaurantes

Na Europa, disponibilizaram um manual que serve como guia para controle da segurança alimentar em restaurantes. Esta publicação, originalmente produzida em inglês no âmbito de um projeto europeu, pretende ser uma ferramenta de apoio para todos os operadores que têm a responsabilidade de implementar sistemas de autocontrole baseados nos princípios do HACCP (Análise de Perigos e Pontos de Controle Críticos), ou APPCC como é conhecido no Brasil.

A legislação europeia relativa à higiene dos gêneros alimentícios, aplicável desde janeiro de 2006, determina a implementação de sistemas de autocontrole baseados nos princípios HACCP, o que obriga os operadores a possuírem conhecimentos para uma boa operação do sistema e para a formação de todos os seus colaboradores.

Consciente destas necessidades, o Instituto Nacional de Saúde - INSA, através do Laboratório de Microbiologia dos Alimentos do Centro de Segurança Alimentar e Nutrição, efetuou a tradução deste guia europeu, dirigido precisamente para os restaurantes e profissionais de saúde pública.

Neste sentido observa-se a importância dessa iniciativa como uma ferramenta de grande suporte de controle da segurança alimentar em restaurantes.

1.1.2 Os resíduos produzidos em estabelecimentos de alimentação

Como afirma Sissino e Oliveira (2002, p.22)

O lixo é essencialmente algo semi-identificado ou semi-identificável. É formado de partes destacadas daquilo que já foi. São pedaços em decomposição. São restos do que foi útil. Em grande medida o lixo vai deixando de ser tabu, algo perigoso e ameaçador, na proporção em que vá perdendo sua identidade já parcial: quando vira cinza; quando volta a ser terra, quando é queimado e se transforma em fumaça, quando é reciclado e adquire nova vida.

Segundo ainda esses autores, os resíduos produzidos por estabelecimentos comerciais, com exceção dos serviços de saúde e as indústrias, estão incluídos no conceito de resíduos sólidos urbanos domiciliares, desta forma, os resíduos de restaurantes fazem parte desse processo. Além do conhecimento atual sobre aspectos e impactos ambientais, os resíduos domiciliares atualmente, ao contrário do que se pensava até a pouco tempo atrás, são vistos como ameaça à

integridade do meio ambiente, uma vez que podemos encontrar produtos danosos nesses. Nos resíduos domésticos encontram-se pilhas, óleos de cozinha, tintas, solventes, produtos de limpeza etc., ressaltando-se também que o lixo pode ser contaminado por microorganismos, estabelecendo riscos à saúde humana pela transmissão de doenças infecciosas.

Um elemento que também tem despertado preocupação é o óleo utilizado para cozimento e fritura dos alimentos, uma vez que este é lançado diretamente nas pias de cozinha misturando-se às redes de esgoto, às vezes provocando entupimentos e prejuízo, além de contribuir para a poluição dos corpos hídricos ou prejudicando o funcionamento das estações de tratamento de esgotos, quando existentes.

Visando minimizar o impacto gerado pelo inadequado descarte residual de óleos e gorduras de uso culinário, entrou em vigor no Estado do Rio de Janeiro, a Lei 5065 de 05 de julho 2007: “Instituiu o Programa Estadual de Tratamento e Reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e de uso culinário”. Essa Lei é consoante com os termos da Lei Estadual 3467 de setembro de 2000 e visa evitar poluição dos mananciais; informar a população dos riscos ambientais; incentivar a prática da reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e favorecer a exploração econômica da reciclagem de óleos de origem vegetal e/ou animal.

O Programa Estadual de Tratamento e Reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e de uso culinário instituído pela referida Lei 5065/07 tem como diretrizes:

- a) Adoção e execução de ações, projetos fundamentais para o bom funcionamento da rede de esgotos, bem como da preservação dos mananciais;
- b) Busca da cooperação entre União, Estados e Municípios;
- c) Projetos de reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal
- d) Manutenção permanente de fiscalização sobre restaurantes e similares
- e) Promoção permanente de ações educativas;
- f) Participação de consumidores e da sociedade
- g) Estímulo e apoio às iniciativas não-governamentais voltadas à reciclagem
- h) Promoção de campanhas de conscientização da opinião pública
- i) Realização freqüente de diagnósticos técnicos junto aos consumidores de óleo

De acordo com Moreira (2001), independente de sua composição os resíduos constituem fontes de degradação e de riscos à saúde e à vida, e sugere algumas oportunidades de minimização de resíduos por parte de empresas, como por exemplo, a redução de desperdícios, evitando perdas quando na produção, a campanha de resto zero em restaurantes, etc.); redução do volume do lixo; parceria com fornecedores, escolhendo embalagens adequadas, ou o recolhimento destas pelo fornecedor quando for o caso, encaminhar para reciclagem os resíduos como vidro, óleo plásticos, dentre outros. A seguir serão apresentados alguns aspectos legais pertinentes ao objeto de estudo.

1.2 Aspectos Normativos e Legais

No quadro 4 são listadas, de forma sintética, algumas legislações e normas importantes para o gerenciamento integrado de segurança, meio ambiente e saúde em estabelecimentos alimentares.

Quadro 4: Legislação pertinente sobre segurança, meio ambiente e saúde do trabalhador

LEGISLAÇÃO	COMENTÁRIOS
Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977	Configura infrações à legislação sanitária federal, além de estabelecer as sanções respectivas.
Medida Provisória nº 116, de 29 de novembro de 1989	Altera a Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e dispõe sobre o valor das multas por infração à legislação sanitária.
Portaria nº 58/MS, de 17 de maio de 1993	Propõe o estabelecimento de diretrizes, princípios e orientações para a inspeção e fiscalização sanitária de alimentos, para boas práticas de produção e prestação de serviços e regulamento técnico para o estabelecimento de padrões de identidade e qualidade dos alimentos.
Portaria nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993	Determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's (Padrão de Identidade e Qualidade) para Produtos e Serviços na Área de Alimentos.
Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003	Aprova o Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados.
Código de Defesa do Consumidor (CDC) - LEI Nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990	É um avanço da legislação, estabelecendo normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social. Ele define consumidor como toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final. A coletividade de pessoas, ainda que indetermináveis, que tenha intervindo nas relações de consumo, é equiparada a consumidor.
Convenção 155/94 (Organização Internacional do Trabalho) - Segurança e Saúde dos Trabalhadores e o Meio Ambiente de Trabalho	Em sua Parte II trata dos princípios de uma política nacional, tendo como objetivo prevenir os acidentes e os danos à saúde que forem consequência do trabalho e tenham relação com a atividade de trabalho, ou se apresentarem durante o trabalho, reduzindo ao mínimo, na medida em que for razoável e possível, as causas dos riscos inerentes ao meio ambiente de trabalho.
Lei 5065 de 05 de julho 2007	Institui o “Programa Estadual de Tratamento e Reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e de uso culinário”. É consoante com os termos da Lei Estadual 3467 de setembro de 2000 e visa evitar poluição dos mananciais; informar a população dos riscos ambientais; incentivar a prática da reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e favorecer a exploração econômica da reciclagem de óleos de origem vegetal e/ou animal.
NR4 – Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho	Estabelece a obrigatoriedade das empresas públicas e privadas que possuam empregados regidos pela CLT – Consolidação das Leis do Trabalho – SESMT, com a finalidade de promover a saúde e proteger a integridade do trabalhador, no local de trabalho.

Quadro 4 - (continuação)

LEGISLAÇÃO	COMENTÁRIOS
NR5 – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA	Estabelece a obrigatoriedade das empresas públicas e privadas (com 20 empregados em diante), a organizarem e manterem em funcionamento, por estabelecimentos, uma comissão constituída, por empregados, com o objetivo de prevenir infortúnios laborais, através da apresentação de sugestões e recomendações ao empregador para que melhore as condições de trabalho, eliminando as possíveis causas de acidentes do trabalho e doenças ocupacionais.
NR6 – Equipamento de Proteção Individual – EPI	Define e estabelece os tipos de EPI que as empresas estão obrigadas a fornecer a seus empregados, sempre que as condições de trabalho exigirem a fim de resguardar a saúde e a integridade dos trabalhadores.
NR 7 – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO	Estabelece a obrigatoriedade de elaboração e implantação do PCMSO, por parte de todos os empregadores e instituições, com o objetivo de monitorar, individualmente, aqueles trabalhadores expostos aos agentes químicos, físicos e biológicos definidos pela NR 9 (PPRA).
NR 8 – Edificações	Dispõe sobre os requisitos técnicos mínimos que devem ser observados nas edificações para garantir segurança e conforto aos que nelas trabalham.
NR 9 – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA	Estabelece a obrigatoriedade da elaboração e implementação por parte dos empregadores do PPRA, visando a preservação da saúde e integridade física dos trabalhadores, através da antecipação, reconhecimento e conseqüente controle da ocorrência de riscos ambientais existentes ou que venham a existir no ambiente de trabalho.
NR 10 – Instalações e Serviços em Eletricidade	Estabelece as condições mínimas exigíveis para garantir a segurança dos empregados que trabalham em instalações elétricas, bem como a segurança de usuários e de terceiros, em quaisquer das fases de geração, transmissão, distribuição e consumo de energia elétrica, observando-se, para tanto, as normas técnicas oficiais vigentes e, na falta destas, as normas técnicas internacionais.
NR 15 – Atividades e Operações Insalubres	Define em seus anexos os agentes insalubres, limites de tolerância e os critérios técnicos e legais para avaliar e caracterizar as atividades e operações insalubres, e o adicional devido para cada caso.
NR 17 – Ergonomia	Visa estabelecer parâmetros que permitam a adaptação das condições de trabalho às condições psicofisiológicas dos trabalhadores, de modo a proporcionar um máximo de conforto, segurança e desempenho eficiente. A ergonomia pode ser interpretada como estudo da engenharia humana voltada para planejamento do trabalho, de forma a conciliar a habilidade e os limites individuais dos trabalhadores que o executam.
NR 23 – Proteção contra Incêndios	Estabelece as medidas de proteção contra incêndios de que devem dispor os locais de trabalho, visando a prevenção da saúde e da integridade física dos trabalhadores. Os extintores deverão ser colocados em locais de fácil visualização, fácil acesso e onde haja menos probabilidade do fogo bloquear seu acesso. Quanto à sinalização do local do extintor, esta deverá ser por círculos vermelhos ou seta em vermelho com bordas amarelas. Abaixo de cada extintor deverá existir uma área do piso de 1m x 1m, pintada de vermelho, que não poderá ser obstruída de forma alguma. Os extintores não deverão ter sua parte superior com mais de 1,60m acima do piso
NR 28 – Fiscalização e Penalidades	Determina os procedimentos a serem adotados pela fiscalização, a cargo dos órgãos competentes do Ministério, no que diz respeito aos prazos que empresas têm para atender às infrações levantadas e, também ao procedimento de autuação por infração às normas regulamentadoras.

A seguir são apresentados, de forma sucinta, alguns estudos de casos existentes em cantinas em estabelecimentos de ensino.

1.3 Alguns casos existentes sobre cantinas e/ou restaurantes

1.3.1 Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP

Segundo reportagem por Liciane Mamede² (informação eletrônica) do Instituto Akatu³, a Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP implementou em 2004, um programa denominado “Programa de Prevenção Contra o Desperdício”. Através desse já se conseguiu reduzir cerca de 30% nas sobras de alimentos dos restaurantes da universidade. Com a redução do desperdício de alimentos, os estudantes desta universidade dão um exemplo de consumo consciente, pois gerando menos resíduos contribuem para enfrentar um problema ambiental dos dias de hoje que é o lixo, além disso, aproveitar ao máximo os alimentos torna-se um dever, visto os problemas sociais onde encontramos pessoas passando fome.

De acordo com a reportagem, o primeiro passo para a transformação do mundo rumo à sustentabilidade é a conscientização sobre o impacto que pode causar ao meio ambiente, por conta de seus hábitos.

O trabalho envolve reuniões mensais, *folders*, cartazes e mensagens informativas. O programa age também na conscientização sobre o uso racional de bens de consumo, água e energia. Além do “Programa de Prevenção Contra o Desperdício” da UNICAMP, existem outras iniciativas como o Programa “Alimente-se Bem” do SESI-SP que é apoiador institucional do Akatu. Através de cursos, o projeto ensina a importância da alimentação adequada e balanceada e ensina receitas de grande valor nutricional e o aproveitamento integral dos alimentos.

O consumo consciente de alimentos inclui o reaproveitamento de cascas que iriam para o lixo, deixar de comprar produtos com excesso de embalagem ou optar a por alimentos orgânicos que são produzidos sem pesticidas, respeitando desta forma o meio ambiente.

² www.akatu.org.br. Acesso em 07/07/2006

³ O Instituto Akatu é uma organização não-governamental, sem fins lucrativos e sua missão é conscientizar e mobilizar o cidadão brasileiro para o seu papel principal como consumidor na sustentabilidade da vida no planeta

1.3.2 Universidade Federal da Bahia

Foi publicado na Revista de Nutrição, um artigo por Cardoso *et al* (2005) cujo objetivo foi avaliar as unidades de alimentação que atuam nos *campi* da Universidade Federal da Bahia. Dentre outras coisas, foram detectadas situações insatisfatórias, como presença de insetos e roedores, ausência da qualidade da água, condições favoráveis ao crescimento de microorganismos na conservação de alimentos prontos. O Estudo chegou a conclusão que as referidas Unidades, em sua maior parte, não atendem às condições ideais de confecção de alimentos seguros, trazendo riscos à saúde do consumidor. As recomendações foram: capacitação dos manipuladores, monitoramento das condições de produção e comercialização dos alimentos nos campi, além de critérios mais rigorosos na contratação de serviços.

1.3.3 Universidade Nova de Lisboa (Portugal)

A Universidade Nova de Lisboa (UNL) tem em sua estrutura de Serviços de Ação Social, o GA, Gabinete de Alimentação, sendo o objetivo principal fornecer refeições de qualidade e preços acessíveis à população universitária. Para garantir a qualidade, higiene e segurança alimentar, contam com um auditor interno licenciado em nutrição que fiscaliza os serviços nas unidades de alimentação. Além disso, tem contrato com Instituições que se responsabilizam pela fiscalização das que tem a concessão obrigando-as ao cumprimento das exigências em sua totalidade e caso exista alguma situação anômala poderá ser feita reclamação por escrito ou por e-mail, dirigida ao Gabinete de Alimentação.

1.3.4 Universidade do Minho (Portugal)

Um estudo realizado na Universidade do Minho (Portugal) demonstra que muitos problemas de saúde causadores de morte estão relacionados com o estilo de vida das pessoas, no qual se incluem os comportamentos de saúde. Entre as condutas inadequadas para a saúde é citada a alimentação desregrada (excesso de gorduras inadequadas e hidratos de carbono; falta de fibras e vitaminas).

Na Revista Portuguesa Pro Teste (2002) foi publicado um artigo sobre estudo em cantinas universitárias portuguesas. As principais falhas encontradas foram instalações sujas, em mau estado de conservação e falta de cuidados básicos de higiene dos funcionários, sendo que duas cantinas foram eliminadas por servirem refeições com uma bactéria nociva à saúde.

Além destes trabalhos cabe destacar um estudo realizado por Genta (2005) para Avaliação das Boas Práticas através de *check-list* aplicado em restaurantes *self-service* da região central de Maringá, no Estado do Paraná.

A seguir será apresentado o estudo realizado nas cantinas da UERJ, onde foram avaliadas as condições ambientais e de segurança do trabalho.

2. ESTUDO DE CASO: Avaliação das Condições Ambientais e de Segurança das Cantinas da Universidade do Estado do Rio de Janeiro

2.1 Breve histórico sobre a Universidade do Estado do Rio de Janeiro

A Universidade do Estado do Rio de Janeiro é resultado de uma história que remonta aos anos 30. O Rio de Janeiro era o Distrito Federal na época, e em 1935 a primeira Universidade do Distrito Federal - UDF foi fundada e curta foi sua duração. A segunda UDF foi criada quinze anos mais tarde com a junção de quatro escolas particulares de ensino superior em funcionamento desde a década de 30: Faculdade de Ciências Jurídicas, Faculdade de Ciências Econômicas, Faculdade de Ciência e Letras e Faculdade de Ciências Médicas (MENDES, 2005).

As quatro faculdades mantinham independência entre elas quanto a autonomia, subvenções, patrimônio e gerência administrativa, nos primeiros anos da década 50 até ser criado o estatuto da Universidade em 1952 que proporcionou maiores poderes ao Conselho Universitário que tentou reforçar a hegemonia da Universidade sobre as faculdades, mas mesmo assim as escolas e a própria Universidade eram tratadas como entidades distintas.

Mesmo com problemas financeiros, insatisfação por parte dos professores quanto aos salários e falta de planejamento educacional, a Universidade na década de 50, contrariando todos esses aspectos negativos, cresceu através da criação de novos Institutos e do antigo Ginásio de Aplicação da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, atualmente Instituto de Aplicação. Cresceu também com a alteração de seu nome que passou a chamar-se Universidade do Rio de Janeiro em virtude da Lei nº909/58 que também consignou uma dotação orçamentária nunca inferior a 0,5% da receita ordinária da Prefeitura, garantindo, portanto a gratuidade do ensino.

A então Universidade do Rio de Janeiro, com a aprovação da Constituição Estadual de 27 de março de 1961, passou a denominar-se Universidade do Estado da Guanabara, em forma de Fundação e a ela foi destinada, uma subvenção nunca inferior a 2,5% da arrecadação tributária do Estado.

Na década de 60 deu-se início à construção do Campus Universitário, foi escolhido o Bairro de Vila Isabel, onde se localizava a favela do esqueleto, por ser próximo ao Hospital Pedro

Ernesto que havia sido incorporado à Universidade, além de geograficamente ser um local de fácil integração entre as zonas norte e sul.

Depois de concurso de idéias para o projeto do Campus, foi contratado o escritório de Arquitetura Luiz Paulo Conde e Flavio Marinho Rego Arquitetos Associados e o projeto previa a construção em uma área de 150.000 m², um prédio com 12 pavimentos, um pavilhão de 04 pavimentos e mais cinco construções de apoio: capela ecumênica, concha acústica, auditório central, centro cultural e restaurante universitário.

O Pavilhão de 4 pavimentos recebeu o nome de Haroldo Lisboa e foi inaugurado em 1970. O prédio de 12 andares recebeu o nome de pavilhão João Lyra Filho e em 1976 foi inaugurado mesmo incompleto.

A UERJ (Universidade do Estado do Rio de Janeiro), com a subvenção destinada pela Constituição adquiriu estabilidade financeira. Foram feitos investimentos na construção do Campus e reformas dos prédios Américo Piquet Carneiro e Paulo de Carvalho, porém havia insatisfação por parte dos docentes no que se referia ao salário, investimento na capacitação do corpo docente e produção científica.

Em 1971, o CEPUERJ (Centro de Produção da Universidade do Estado do Rio de Janeiro) foi então criado para gerar recursos para o desenvolvimento da Universidade através da institucionalização da oferta de serviços à comunidade. Desta forma, pelo menos era o que se pregava na época, os alunos e professores poderiam desenvolver seus projetos e serviços diretamente com o mercado de trabalho e com os lucros serem remunerados e patrocinar a pesquisa.

De acordo com Mancebo (1996), o CEPUERJ, mesmo considerado uma das principais obras da UERJ, não atingiu sua meta na arrecadação de recursos, no treinamento dos alunos e na remuneração dos professores.

O tempo passou e no final dos anos 70 surgiu a necessidade de debater os conceitos de democracia universitária, além dos conceitos relativos à qualidade de novas políticas de ensino, pesquisa e extensão.

Nos anos 80 algumas Unidades já se encontravam instaladas e o Instituto de Nutrição foi transferido do Edifício Paulo de Carvalho para o Campus com a finalidade de melhor se estruturar e proporcionar cursos de pós-graduação.

A UERJ incorporou em 1987 a Faculdade de Formação de Professores de São Gonçalo (FFP) e a Faculdade de Educação da Baixada Fluminense (FEBF), aumentando desta forma sua política de interiorização em outros Municípios do Estado.

Na década de 90, muitos órgãos foram criados além de atividades de integração entre a Universidade e a sociedade como é o caso da UERJ Sem Muros cujo objetivo era mostrar a produção científica da Universidade.

Ainda na década de 90, foi incorporado o Instituto Politécnico do Rio de Janeiro (IPRJ) onde funciona o Campus de Nova Friburgo. As atividades no Campus Regional de Resende (CRR) começaram com o curso de Engenharia de Produção, além do Centro de Estudos Ambientais e de Desenvolvimento Sustentável (CEADS), localizado na Vila Dois Rios na Ilha Grande, Município de Angra dos Reis.

Atualmente, de acordo com o NIESC – Núcleo de Informação e Estudos e Conjuntura, órgão ligado à Vice-reitoria, a Universidade do Estado do Rio de Janeiro tem uma estrutura organizacional conforme apresentado na figura 1 e no quadro 5.

ORGANOGRAMA - UERJ

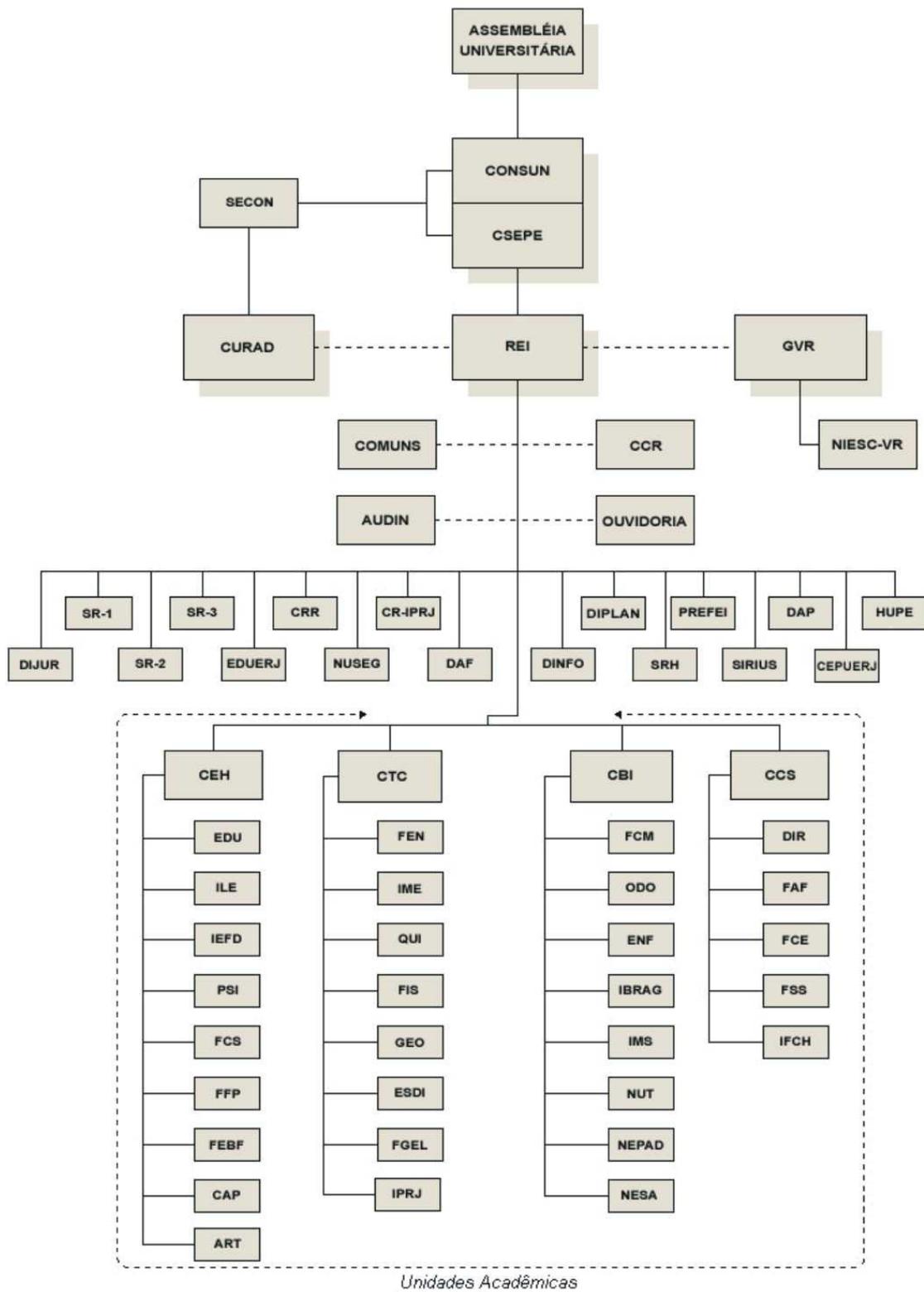


Figura 1: Organograma da UERJ
 Fonte: NIESC/UERJ - 2005 (Base de dados 2004)

Quadro 5: Unidades Acadêmicas e demais órgãos com suas respectivas siglas em ordem alfabética

SIGLA	UNIDADE/ÓRGÃO
1 – UNIDADES ACADÊMICAS	
ART	INSTITUTO DE ARTES
CAP	INSTITUTO DE APLICAÇÃO FERNANDO RODRIGUES DA SILVEIRA
DIR	FACULDADE DE DIREITO
EDU	FACULDADE DE EDUCAÇÃO
ENF	FACULDADE DE ENFERMAGEM
ESDI	ESCOLA SUPERIOR DE DESENHO INDUSTRIAL
FAF	FACULDADE DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
FAT	FACULDADE DE TECNOLOGIA
FCE	FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
FCM	FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS
FCS	FACULDADE DE COMUNICAÇÃO SOCIAL
FEBF	FACULDADE DE EDUCAÇÃO DA BAIXADA FLUMINENSE
FEN	FACULDADE DE ENGENHARIA
FFP	FACULDADE DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
FGEL	FACULDADE DE GEOLOGIA
FIS	FACULDADE DE FÍSICA
FSS	FACULDADE DE SERVIÇO SOCIAL
GEO	INSTITUTO DE GEOCIÊNCIAS
IBRAG	INSTITUTO DE BIOLOGIA ROBERTO ALCÂNTARA GOMES
IEFD	INSTITUTO DE EDUCAÇÃO FÍSICA E DESPOTO
IFCH	INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
IME	INSTITUTO DE MATEMÁTICA E ESTATÍSTICA
IMS	INSTITUTO DE MEDICINA SOCIAL
ILE	INSTITUTO DE LETRAS
IPRJ	INSTITUTO POLITÉCNICO
NUT	INSTITUTO DE NUTRIÇÃO
ODO	FACULDADE DE ODONTOLOGIA
PSI	INSTITUTO DE PSICOLOGIA
QUI	INSTITUTO DE QUÍMICA
2 – CENTROS SETORIAIS	
CBI	CENTRO BIOMÉDICO
CCS	CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
CEH	CENTRO DE EDUCAÇÃO E HUMANIDADES
CTC	CENTRO DE TECNOLOGIA E CIÊNCIAS
3 – INSTITUTOS E NÚCLEOS ESPECIALIZADOS	
CR-IPRJ	CAMPUS REGIONAL DO INSTITUTO POLITÉCNICO DO RIO DE JANEIRO
CRR	CAMPUS REGIONAL DE RESENDE
NEPAD	NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ATENÇÃO AO USO DE DROGAS
NESA	NÚCLEO DE ESTUDOS DA SAÚDE DO ADOLESCENTE
NIESC-VR	NÚCLEO DE INFORMAÇÃO E ESTUDOS DE CONJUNTURAS
UnATI	NÚCLEO DE ENSINO, PESQUISA EXTENSÃO DA UNIVERSIDADE ABERTA SOBRE A TERCEIRA IDADE
4 – ADMINISTRAÇÃO CENTRAL	
AUDIN	AUDITORIA INTERNA
CCR	COORDENADORIA DE CAMPI REGIONAIS
COMUNS	DIRETORIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL
DAF	DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA
DAP	DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE PATRIMÔNIO
DJIUR	DIRETORIA JURÍDICA
DINFO	DIRETORIA DE INFORMÁTICA
DIPLAN	DIRETORIA DE PLANEJAMENTO E ORÇAMENTO
EdUERJ	EDITORIA DA UERJ
GVR	VICE-REITORIA
OUVIDORIA	OUVIDORIA DA UERJ
PREFEI	PREFEITURA DOS CAMPI
REI	REITORIA
SIRIUS	REDE SIRIU DE BIBLIOTECAS
SR-1	SUB-REITORIA DE GRADUAÇÃO
SR-2	SUB-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
SR-3	SUB-REITORIA DE EXTENSÃO E CULTURA
SRH	SUPERINTENDÊNCIA DE RECURSOS HUMANOS
5 – ÓRGÃOS RELATIVAMENTE AUTÔNOMOS	
CEPUERJ	CENTRO DE PRODUÇÃO DA UERJ
NUSEG	NÚCLEO SUPERIOR DE ESTUDOS GOVERNAMENTAIS
6 – HOSPITAL UNIVERSITÁRIO	
HUPE	HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PEDRO ERNESTO
7 – COLEGIADOS SUPERIORES	
CONSUN	CONSELHO UNIVERSITÁRIO
CSEP	CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO
CURAD	CONSELHO DE CURADORES
SECON	SECRETARIA DOS CONSELHOS

Fonte: NIESC/UERJ - 2005 (Base de dados 2004)

Ao longo desses 57 anos de existência da UERJ, verifica-se o importante papel desta Universidade na sociedade. Seu crescimento demonstra o esforço das diversas gestões que contribuíram para o seu desenvolvimento, desta forma, mais uma vez ressaltando o papel desta Instituição de Ensino, através do compromisso com a excelência, gratuidade e qualidade do ensino; e de sua posição em poder difundir um modelo de desenvolvimento sustentável.

2.2 Estruturação dos Campi

Campus Universitário Francisco Negrão de Lima

Esse campus, onde se localiza a administração central de toda a Universidade, localiza-se no bairro de Vila Isabel na Rua São Francisco Xavier nº. 524 (figura 2).

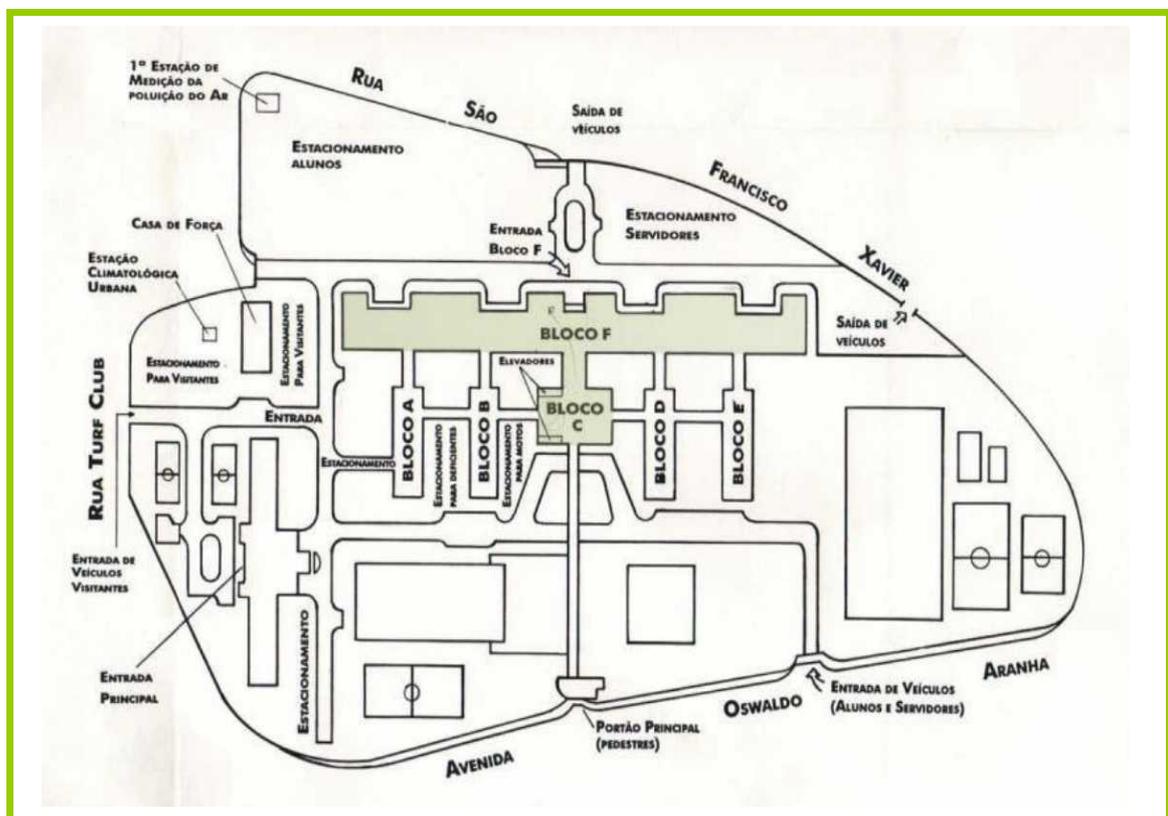


Figura 2 – Planta de Situação Campus Francisco Negrão de Lima
Fonte: Prefeitura dos Campi/UERJ

O conjunto Arquitetônico do Campus Universitário Francisco Negrão de Lima se compõe de seis edificações, descritas a seguir:

Pavilhão Haroldo Lisboa da Cunha

Esse prédio também conhecido como “Haroldinho”, foi o primeiro a ser construído e tem 4 pavimentos. Além das salas de aula e laboratórios inclusive o de Diagnóstico de DNA, encontram-se os Institutos de Química e Biologia e o Centro de Tecnologia e Ciências.

Pavilhão Reitor João Lyra Filho

É o prédio principal da Universidade, conta com 12 pavimentos e 6 blocos interligados por passarelas. Encontram-se a Administração Central e uma grande parte das Faculdades e Institutos, salas de aula, auditórios bibliotecas além da Galeria Cândido Portinari.

As cantinas estudadas no presente trabalho estão localizadas no Campus Francisco Negrão de Lima, mais precisamente no Pavilhão Reitor João Lyra Filho nos blocos C e F.

Capela Ecumênica

Prédio situado no jardim. Na Capela são realizados eventos variados e em seu subsolo os coquetéis e outras festividades.

Concha Acústica

A Concha é composta por duas partes: um palco coberto e um auditório a céu aberto com capacidade de 3000 espectadores. Nesse espaço realizam-se shows, espetáculos de teatro e dança e exibição de filmes.

Teatro Odylo Costa Filho

É um dos melhores teatros do Brasil levando-se em conta sua acústica, visibilidade e suas dimensões. Além dos eventos oficiais da Universidade, lá são realizadas produções artísticas de qualidade a preços populares.

Centro Cultural Reitor Oscar Tenório

No Centro Cultural localizam-se o ginásio poliesportivo, o Teatro Noel Rosa e salas destinadas a ensaios e aulas de teatro, música e ateliês de arte plástica.

Campus Regional de Resende - CRR

Esse Campus Regional está situado na cidade de Resende. Lá funcionam laboratórios bibliotecas, salas de aula e abriga o Curso de Engenharia de Produção além de programas de extensão e pós-graduação.

Faculdade de Educação da Baixada Fluminense - FEBF

É a Universidade Pública presente na Baixada Fluminense. Está localizada em Duque de Caxias. Sua incorporação à UERJ se deu em 1981 e em 1988 passou a ser unidade acadêmica. A FEBF forma educadores nas áreas de planejamento, orientação e desenvolvimento das instituições educacionais.

Faculdade de Formação de Professores de São Gonçalo - FFP

Foi incorporada à UERJ em 1987 e é a única instituição pública de ensino superior no município. Atende alunos de licenciatura em diversas áreas, além das atividades de pós-graduação e extensão.

Campus da Ilha Grande

Foi incorporado à UERJ em 1996 e está localizado na Vila Dois Rios, onde funcionava o antigo Complexo Penitenciário Cândido Mendes, localiza-se na Ilha o Centro de Estudos Ambientais e Desenvolvimento Sustentado (CEADS) e são desenvolvidos estudos científicos que envolvem várias unidades acadêmicas.

Centro Biomédico

Nessa dependência está situado o Hospital Universitário Pedro Ernesto (HUPE), o Pavilhão Américo Piquet Carneiro onde estão salas de aula, laboratórios e auditórios onde são realizadas as atividades do Centro Biomédico e o Pavilhão Paulo de Carvalho que abriga as Faculdades de Enfermagem e Odontologia.

Instituto Politécnico - IPRJ

Está localizado na região serrana do estado, na cidade de Nova Friburgo. O Instituto oferece o curso de Engenharia Mecânica e desenvolve atividades de pós-graduação, pesquisa e

extensão, tem biblioteca, salas de aula, anfiteatro com capacidade para 700 pessoas dentre outras coisas.

Escola Superior de Desenho Industrial - ESDI

A ESDI está instalada num conjunto de casas na Lapa, centro do Rio, e foi incorporada à UERJ em 1962. Sua estrutura compreende salas de aula, oficinas de madeira e metal, gráfica laboratórios de fotografia e informática, biblioteca especializada e salas de pesquisa.

Uma vez entendida a história e organização administrativa da UERJ, e a localização do Campus Francisco Negrão de Lima, onde estão localizadas as cantinas estudadas, é importante conhecer o trâmite dos contratos das cantinas oficiais da UERJ. A fim de entender a evolução das normas que regem a permissão de uso do imóvel, foram analisados dois processos de licitação mais recentes, um no exercício de 2003 e o outro no exercício de 2005, que serviram como base do estudo em questão.

2.3 Cantinas Estudadas

2.3.1 Contratos das Cantinas

Exercício 2003

Tomando como base o Termo de Permissão de Uso nº. 02/2003 do imóvel situado no 3º andar do Pavilhão João Lyra Filho celebrado entre a UERJ e a Empresa Sale de Campo, decorrente da decisão descrita no processo UERJ 9745/2002, observa-se as principais premissas que regem o uso dos espaços das cantinas oficiais da Universidade. Assinaram o Termo de Permissão de Uso de Imóvel, a Magnífica Reitora (na época Profª Nilcéa Freire) e o representante da Empresa permissionária, a título precário regido pela legislação aplicável à matéria e especialmente pelas normas da Lei 8666/93 de 21/06/93 e a Lei complementar nº. 8 de 25/10/77, bem como pelas demais normas legais sobre a utilização de imóveis do patrimônio estadual. As cláusulas e condições de uso estão em conformidade com o Edital de Concorrência da 08/COPELI/02, e seus anexos, a qual foi realizada em 14/01/2003.

O Imóvel é destinado à Instalação e Exploração de Espaço destinado à Cantina. De acordo com a legislação aplicável, a Permissão de Uso é concedida em caráter precário e a utilização

efetiva do imóvel é de três anos contados do dia da entrega das chaves ao permissionário com documento expedido pela Prefeitura dos *Campi*. Como contraprestação pela Permissão de Uso, o permissionário pagava R\$ 2.250,00 (dois mil duzentos e cinquenta reais) e no valor dessa remuneração estavam embutidos todos os encargos da Universidade.

A UERJ se reserva o direito de manter fiscalização permanente sobre as atividades desenvolvidas, através da Prefeitura dos *Campi*, auxiliada pelo Instituto de Nutrição e pelo DESSAUDE (Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho da UERJ, vinculado à Superintendência de Recursos Humanos). De acordo com o referido Termo de Uso, para efeitos de fiscalização, são observados os preços o atendimento, a qualidade da confecção das refeições e alimentos, normas de segurança do ambiente, a higiene e o asseio das dependências, móveis e utensílios, equipamentos e também de todo o pessoal sob responsabilidade do permissionário. O não cumprimento aos padrões indicados resulta na notificação da permissionária para melhorar seus serviços, de acordo com o serviço de nutrição da UERJ e, se a má qualidade do serviço persistir, a Permissão de Uso pode ser rescindida de pleno direito.

Exercício 2007

Em 02 de julho de 2007, foi celebrado o Termo de Permissão Uso nº. 04/2007 do imóvel situado no 11º andar do Pavilhão João Lira Filho entre a UERJ e a Empresa Café *Spicy Salads* Ltda. Assinaram o Termo de Permissão de Uso de Imóvel, então reitor o Prof. Nival Nunes de Almeida e o representante da Empresa permissionária, a título precário regido pela Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993 e legislação pertinente. Este Termo de Uso está em conformidade com o Edital de concorrência 05/COPELI/2006 e seus anexos do Processo UERJ nº. 3345/2005.

A destinação do imóvel é para a Instalação e Exploração de Espaços destinados a Restaurante e Cantinas. Neste novo Termo, o prazo estabelecido para utilização do espaço é de no máximo 5 anos. Como contraprestação pela Permissão de Uso o permissionário pagará mensalmente a quantia de R\$ 5.178,00 (cinco mil, cento e setenta e oito reais). O permissionário fica obrigado a assegurar o acesso ao imóvel aos servidores da UERJ ou de outras repartições públicas, incumbidas de tarefas de fiscalização geral ou de verificação do cumprimento das disposições do contrato.

De acordo com o processo UERJ 3345/2005, foi feito um laudo de avaliação da cantina do 11º andar, além de previsão de consumo de água e luz, com isso houve uma novidade que foi a instalação de medidor de energia na referida cantina. O objetivo do laudo foi determinar o valor de locação do imóvel. Foram feitas pesquisas de valores e adotou-se o método comparativo de Dados do Mercado. O fornecimento de água e energia elétrica é pago pela UERJ, cujos valores são incluídos no valor do aluguel. A fim de se fazer uma estimativa do consumo de água e energia, foi feito um levantamento desses gastos na cantina do pavimento 11, conforme tabelas 1 e 2, o que serve de referência para as outras cantinas.

Tabela 1: Consumo de energia em cantina da UERJ*

Equipamentos	Consumo (KWh)	Quantidade	Consumo Total (KW)	Tempo uso(h)	Dias no mês	Total (KWh/Equip.)
Aquecedor de batatas	0,500	1	0,50	4,00	22	44,00
Balcão aquecido	1,250	2	2,50	15,00	22	825,00
Balcão de bacias	0,060	1	0,06	12,00	22	15,84
Balcão refrigerado	0,200	2	0,40	15,00	22	132,00
Banho maria	1,100	0	0,00	4,00	22	0,00
Batedeira	0,120	0	0,00	0,50	22	0,00
Bufê frio	0,500	1	0,50	5,00	22	55,00
Bufê quente	1,250	1	1,25	5,00	22	137,50
Cafeteira	0,600	1	0,60	0,17	22	2,24
Chapa dupla	4,560	1	4,56	4,00	22	401,28
Chapa simples/Fogão elétrico	2,280	0	0,00	4,00	22	0,00
Circulador	0,150	1	0,15	12,00	22	39,60
Espremedor de frutas	0,065	1	0,07	0,17	22	0,24
Exaustor grande	0,300	1	0,30	4,00	22	26,40
Exaustor pequeno	0,110	0	0,00	4,00	22	0,00
Fatiadeira de frios	0,300	1	0,30	0,17	22	1,12
Forno elétrico duplo	1,500	0	0,00	1,00	22	0,00
Forno elétrico simples	0,800	0	0,00	1,00	22	0,00
Forno elétrico triplo	2,200	1	2,20	1,00	22	48,40
Forno microondas	1,200	1	1,20	1,00	22	26,40
Freezer horizontal médio	0,500	1	0,50	24,00	30	360,00
Freezer horizontal pequeno	0,200	1	0,20	24,00	30	144,00
Freezer horizontal triplo	1,000	0	0,00	24,00	30	0,00
Freezer vertical	0,200	4	0,80	24,00	30	576,00
Fritadeira elétrica	1,000	1	1,00	0,50	22	11,00
Geladeira horizontal dupla	0,500	0	0,00	24,00	30	0,00
Geladeira horizontal tripla	0,800	1	0,80	24,00	30	576,00
Geladeira vertical duplex	0,300	0	0,00	24,00	30	0,00
Geladeira vertical simples	0,200	0	0,00	24,00	30	0,00
Lâmpada fluo. Compacta 11W	0,011	8	0,09	15,00	22	29,04
Lâmpada fluo. Compacta 15W	0,015	0	0,00	15,00	22	0,00
Lâmpada fluo. Compacta 23W	0,023	0	0,00	15,00	22	0,00
Lâmpada fluorescente 40W	0,040	8	0,32	15,00	22	105,60
Lâmpada incandescente 100W	0,100	0	0,00	15,00	22	0,00
Lâmpada incandescente 60W	0,60	4	0,24	15,00	22	79,20
Letreiro luminoso	0,060	0	0,00	0,25	22	0,00
Liquidificador	0,300	0	0,00	0,25	22	0,00
Máquina de refresco	0,300	1	0,30	15,00	22	99,00
Máquina registradora / Balança	0,060	2	0,12	15,00	22	39,60
Panela elétrica	1,100	0	0,00	2,00	22	0,00
Sanducheira grande	2,200	0	0,00	4,00	22	0,00
Sanducheira pequena	1,100	0	0,00	4,00	22	0,00
Televisor 14"	0,060	0	0,00	15,00	22	0,00
Televisor 20"	0,090	0	0,00	15,00	22	0,00
Torneira elétrica 4400W	4,400	0	0,00	0,50	22	0,00
Ventilador	0,065	0	0,00	15,00	22	0,00
Ventilador de teto	0,120	0	0,00	15,00	22	0,00
CONSUMO TOTAL EM KW			16,09			
CONSUMO TOTAL EM KWh / EQUIPAMENTO					3774,47	
CUSTO DO KWh EM JULHO/2006					R\$ 0,4200	
VALOR TOTAL DE ENERGIA / MÊS					R\$ 1.585,28	

Fonte: Processo UERJ 3345/2005

* Levantamento realizado na cantina do 11º Pavimento (Bloco F)

Tabela 2: Consumo de água em cantinas da UERJ

Unidade Acadêmica	Empresa de água	Mês Referência	Consumo da Unidade			Média Refeições por dia	Consumo Cantinas em 22 Dias	
			Vol. m³	VL Fat R\$	VL.R\$/m³		m³	VL.Atrib.R\$
PJLF-3º andar	CEDAE	07/2006	8.711,00	55.295,70	6,347802	100	55	349

PJLF-5º andar	CEDAE	07/2006	8.712,00	55.296,70	6,347188	100	55	349
PJLF-7º andar	CEDAE	07/2006	8.713,00	55.297,70	6,346574	100	55	349
PJLF-9º andar	CEDAE	07/2006	8.714,00	55.298,70	6,345961	100	55	349
PJLF-11º andar	CEDAE	07/2006	8.715,00	55299,70	6,345347	100	55	349

Foi considerado 25 litros de água por refeição servida

Fonte: Processo UERJ 3345/2005

Legenda: PJLF (Pav. João Lyra Filho)

2.3.2 Situação atual

Foram estudadas dez cantinas do Pavilhão João Lyra Filho, sendo cinco oficiais, situadas no bloco F e cinco cantinas utilizadas pelos centros acadêmicos situadas no bloco C. Através das visitas no local foram observados os aspectos a serem levantados e feitas algumas fotografias a fim de ilustrar e identificar a situação atual.

As cantinas utilizadas pelo centro acadêmico estão subordinadas aos referidos centros e, portanto estes as gerenciam. Desta forma, a Prefeitura não tem qualquer controle sobre o seu funcionamento e nem poder de fiscalização, acarretando alguns problemas, dentre eles a insatisfação por parte dos proprietários das cantinas permissivas, que se julgam em desvantagem com a concorrência por parte das cantinas não oficiais.

As cantinas utilizadas pelos centros acadêmicos, em sua maioria, servem lanches rápidos, semi-prontos e utilizam material descartável. Poucas servem comida *self service*. As cantinas oficiais da UERJ, a princípio, foram idealizadas para funcionar como lanchonetes e servir lanches, porém com o crescimento da Universidade e as novas necessidades por parte dos usuários, elas foram aos poucos sendo adaptadas e algumas começaram a servir comida. Assim, elas passaram a se estruturar utilizando os espaços de forma a atender suas novas necessidades. Essas adaptações se aplicam também na utilização das instalações elétricas, tubulações de esgoto, etc. A planta baixa da cantina do pavimento térreo (anexo 2) aplica-se aos outros pavimentos do bloco F. Hoje em dia, em todas as cantinas visitadas deste bloco, a cozinha para preparar os alimentos e o local para armazená-los funciona no espaço que era reservado para depósito.

De acordo com a Diretoria de Manutenção, Obras e Projetos da Prefeitura dos *Campi* (DEMOP), as ligações das tubulações das pias são inadequadas, e ligadas às tubulações de esgoto, causando grandes problemas por causa da gordura lançada à rede. Em certa ocasião, houve um grande entupimento na rede da CEDAE próximo ao Campus Francisco Negrão de

Lima, por conta dessas ligações inadequadas e foi necessário chamar a própria CEDAE (Companhia de Água e Esgotos do Rio de Janeiro) para resolver o problema.

No que se refere às condições sanitárias e de higiene, mesmo com esforço da Prefeitura e parceria com o Instituto de Nutrição, em 2006, houve relatos de usuários terem encontrado insetos nas refeições de duas cantinas oficiais do bloco F do Pavilhão João Lyra Filho.

De acordo com os relatórios de visita técnica encaminhados à Prefeitura dos *Campi* pelo Instituto de Nutrição, entre maio de 2006 e abril de 2007, os principais problemas encontrados nas cantinas oficiais foram:

- Porta de entrada das cantinas sem proteção inferior contra insetos e roedores;
- Luminárias sem proteção contra quebras;
- Temperatura de freezer e estufa com temperaturas inadequadas;
- Inexistência de Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO);
- Armazenamento de matéria-prima desorganizado;
- Acondicionamento de matéria prima após aberto sem embalagem rotulada;
- Falta de sabão bactericida e papel toalha para higienização das mãos;
- Manipulador de alimentos usando adornos;
- Descongelamento impróprio de carnes;
- Falta de EPI, luva de malha de aço.

Mesmo com a posição da Prefeitura notificando as cantinas e estipulando prazos para cumprimento das exigências após os relatórios, as providências não foram devidamente cumpridas.

A seguir estão relacionadas às cantinas estudadas, com registro fotográfico que mostram aspectos positivos e/ou negativos:

Cantina Oficial – Pavimento Térreo (bloco F)

Empresa: TLM Alimentos

Responsável: Mauro dos Santos Matta

Gerente: Marco Antonio de Andrade

Vigência do contrato: 14/01/04 a 14/01/09

Além de lanches, é servida comida *self service*. Nesta cantina em especial, há um salão fechado reservado para a refeição que conta com 64 lugares. Este ambiente tem 4 aparelhos de ar condicionado. A comida que aí é servida é feita na cozinha localizada no subsolo. Foi permitido o acesso para a pesquisa na cozinha de cima onde são feitos os lanches que são servidos no balcão. A figura 3 mostra o exaustor sem tela milimetrada e parte da coifa à esquerda; a figura 4 mostra um equipamento elétrico que precisa de mais higiene.



Figura 3: Cozinha Bloco F (Térreo)

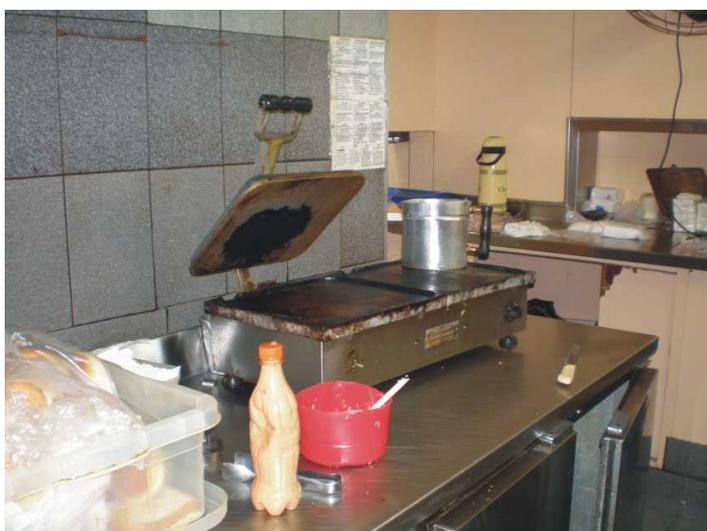


Figura 4: Cozinha Bloco F (Térreo)
(Detalhe da chapa elétrica)

Cantina Oficial – Terceiro Pavimento (bloco F)

Empresa: Sale Campo Grande

Responsável: Armed Nemr

Gerente: Edimar

Vigência do contrato: 05/05/06 - Ação na Justiça (Reintegração de Posse)

Esta cantina serve lanches e comida *self service*. A comida pronta para o consumo é armazenada no banho-maria na parte externa da cantina onde ficam algumas mesas e cadeiras. Servem em média 100 refeições por dia. A figura 5 ilustra a fiação embutida e sem extensão e a figura 6 mostra danos físicos no piso.



Figura 5: Cantina Bloco F (3º Pavimento)
(Detalhe da instalação elétrica)



Figura 6: Cantina Bloco F (3º Pavimento)
(Detalhe do piso)

Cantina Oficial – Sétimo Pavimento (bloco F)

Empresa: TLM Alimentos

Responsável: Mauro dos Santos Matta

Gerente: Lurdes de Castro

Vigência do contrato: 22/05/06 - Ação na Justiça (Reintegração de Posse)

Esta Cantina serve lanches e pratos prontos em uma média de 50 refeições por dia, não serve comida *self service*. A figura 7 ilustra a fiação embutida e a figura 8 mostra que o funcionário trabalha com uniforme, boné e luva quando necessário.



Figura 7: Cantina Bloco F (7º Pavimento)



Figura 8: Cantina Bloco F (7º Pavimento)
(Detalhe funcionário uniformizado manipulando alimentos)

Cantina Oficial – Nono Pavimento (bloco F)

Empresa: Sale Campo Grande

Responsável: Armed Nemr

Gerente: Edimar

Vigência do contrato: 05/05/06 - Ação na Justiça (Reintegração de Posse)

Esta cantina tem o mesmo gerente da cantina do terceiro pavimento. Serve lanches e comida *self service*. A figura 9 mostra a fiação elétrica e a figura 10 o exaustor.



Figura 9: Cantina Bloco F (9º Pavimento)
(Detalhe da instalação elétrica)



Figura 10:
Cantina Bloco F
(9º Pavimento)
(Detalhe do
exaustor)

Cantina Oficial
– **Décimo**
Primeiro

Pavimento (bloco F)

Empresa: *Café-Bar Spicy Salads Ltda*

Responsável: *Kadige Cader da Silva*

Vigência do contrato: 02/07/2012

Esta cantina começou a funcionar recentemente. Além de lanches serve comida *self service*, em média, 110 refeições por dia. A figura 11 mostra o descongelamento do alimento no piso e atrás a fiação embutida e a figura 12 mostra onde está localizado o extintor de incêndio, em local inadequado.



Figura 11: Cantina Bloco F (11º Pavimento)
(Detalhe alimento em descongelamento)



Figura 12: Cantina Bloco F (11º Pavimento)
(Detalhe do extintor de incêndio sob a bancada)

Cantina utilizada pelo centro acadêmico – Terceiro Pavimento (bloco C)

Responsável: José Luis

Esta cantina não serve refeições *self service*, o lanche que é vendido já vem pronto. No local fazem apenas misto quente. Usam produtos descartáveis. A figura 13 mostra o extintor de incêndio disposto de acordo com a norma NR 23 e a figura 14 identifica a parte elétrica e a utilização de ar condicionado, o que não ocorre nas outras cantinas não oficiais visitadas.

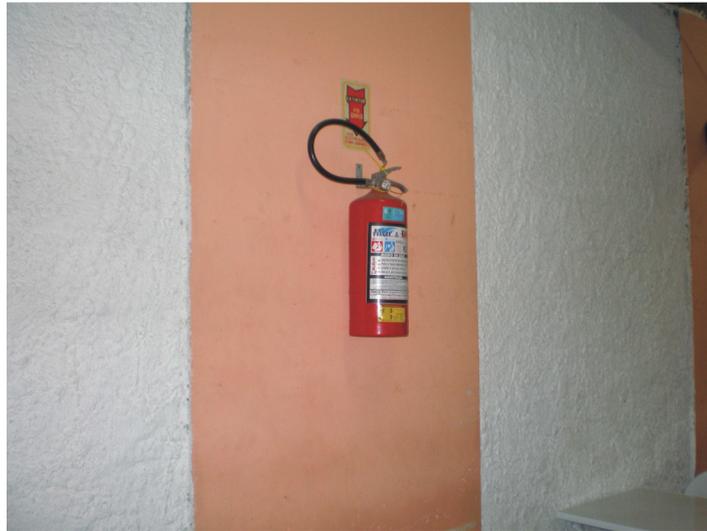


Figura 13: Cantina Bloco C (3º Pavimento)
(Detalhe do extintor de incêndio)



Figura 14: Cantina Bloco C (3º Pavimento)
(Detalhe da parte elétrica)

Cantina utilizada pelo centro acadêmico – Quinto Pavimento (bloco C)

Responsável: Jaidete

Esta cantina já funciona há seis anos e além de lanche serve comida *self service*. O ambiente é bem cuidado aparentemente. A cantina tem licença da Prefeitura para funcionar e certificado da ANVISA (Inspeção Sanitária). Serve em média 60 refeições e funciona das 7h as 21h. A figura 15 ilustra o local reservado para higiene antes das refeições e a figura 16 mostra em detalhe a caixa de gordura que foi instalada precariamente.



Figura 15: Cantina Bloco C (5º Pavimento)
(Detalhe do lavatório)



Figura 16: Cantina Bloco C (5º Pavimento)
(Detalhe da caixa de gordura)

Cantina utilizada pelo centro acadêmico – Décimo Pavimento (bloco C)

Responsável: Ubirajara Tinoco.

Esta cantina só serve lanches que já vêm prontos para servir, dispõe também de um serviço em que os clientes podem trazer a refeição e esquentar na cantina. A cantina também tem CNPJ e certificado da ANVISA (Inspeção Sanitária). A figura 17 mostra uma visão geral do estabelecimento e a figura 18 ao fundo mostra a fiação embutida.



Figura 17: Cantina Bloco C (10º Pavimento)
(Detalhe do balcão)



Figura 18: Cantina Bloco C (10º Pavimento)

Cantina utilizada pelo centro acadêmico – Décimo Primeiro Pavimento (bloco C)

Responsável: Sergio Santos Azevedo

Esta cantina não serve comida *self service*. A comida vem semi-pronta, usam óleo quando necessário; funcionam de 8h as 21h30min. A figura 19 mostra a distribuição da fiação elétrica e a figura 20 mostra uma visão geral do que é servido.



Figura 19: Cantina Bloco C (11º Pavimento)
(Detalhe do quadro elétrico)



Figura 20: Cantina Bloco C (10º Pavimento)

Cantina utilizada pelo centro acadêmico – Décimo Segundo Pavimento (bloco C)

Responsável: Gabriel Araújo

Esta cantina, além de crepes, não faz comida nem sucos, serve lanches terceirizados que já vêm prontos. São sócios também da cantina do terceiro andar do bloco C. A figura 21 mostra detalhe da fiação e a figura 22 o local de preparo dos crepes, funcionário sem uniforme adequado.



Figura 21: Cantina Bloco C (12º Pavimento)
(Detalhe instalação elétrica)



Figura 22: Cantina Bloco C (12º Pavimento)

2.3.3 Relatos de Acidentes

De acordo com o DESSAÚDE houve alguns princípios de incêndio:

Janeiro/2004 – Relatório de Ocorrência 001/2004/DESSAUDE/DISET na Cantina do 5º andar do bloco F (na época em funcionamento). O fogo foi combatido rapidamente com extintores no total de cinco, sendo um da cantina e os outros quatro da UERJ, além da mangueira

utilizada pelo Corpo de Bombeiros que foi acionado. A causa do incêndio foi uma fritadeira industrial, onde o óleo atingiu o ponto de ignição do fogão.

Julho/2006 – Relatório de Ocorrência 001/2006/DESSAUDE/DISET na Cantina do 6º pavimento do bloco C. Foram utilizados dois extintores de incêndio da UERJ, a cantina não possuía nenhum. A causa foi um provável curto circuito na fritadeira elétrica, uma funcionária teve queimadura de primeiro grau no braço direito. Foram realizados os procedimentos de rotina.

Dezembro/2006 – Relatório de Ocorrência 001/2007 princípio de incêndio no pavimento térreo. A provável causa foi o freqüente procedimento usado pelas cantinas de jogar água quente na pia proveniente do cozimento de legumes, massas etc. e como a tubulação hidráulica é antiga e sem manutenção, é provável sua deterioração e com isso permite que essa água que passa pela tubulação entre em contacto com a rede elétrica.

Dezembro/2006 – Inspeção de Segurança 010/DESSAUDE/DISET/2007: vistoria realizada nas cantinas do bloco F nos pavimento térreo, terceiro, quinto, sétimo e nono. Concluiu-se:

- Vários equipamentos estão ligados à mesma tomada;
- Fiação aparente;
- Extintores de incêndio obstruídos e não sinalizados ou não adequados à classe de fogo a extinguir;
- Exaustor do terceiro pavimento descarrega fluxo de exaustão para o shaft (compartimento que interliga todos os pavimentos por onde passam as instalações hidráulicas e elétricas das cantinas). Foi observado acúmulo de gordura no exaustor e também nas tubulações elétricas e hidráulicas;
- As demais cantinas acoplam o seu sistema de exaustão a um duto com saída para a cobertura do edifício.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em cada estabelecimento foram avaliados quesitos referentes à edificação; higiene de instalações; controle de pragas; abastecimento de água; manipuladores; matéria prima; preparação do alimento; exposição ao consumo do alimento preparado; cuidados com a eletricidade; prevenção de incêndio; manuseio e descarte de resíduos; e segurança e saúde do trabalhador.

Foram atribuídos sinais de (S), aos quesitos que estiverem em conformidade com as normas; sinais (N) aos quesitos que não estiverem em conformidade com as normas; (NA) aos quesitos que não se aplicarem ao estabelecimento e (NS) quando não satisfatório.

Cabe mencionar que alguns itens são de responsabilidade da Universidade, por isso foram retirados dos quadros de resultados, mas não deixaram de ser pesquisados: no que diz respeito ao abastecimento de água, de acordo com a Prefeitura dos *Campi*, a água tem controle de qualidade (cuja rotina de verificação é feita pelo DESSAÚDE), é potável, porém a limpeza das tubulações, cisternas e caixas d'água não é feita com a frequência devida, por falta de manutenção da impermeabilização o que acarretaria problemas ainda maiores. A água que abastece os bebedouros passa por uma tubulação específica e é filtrada antes de sua destinação final. Em situações especiais, se houver necessidade, pode ser feita a análise da água através de pedido formal ao LABCOM (Laboratório de Controle da Qualidade em Saúde) vinculado ao CEPUERJ.

Quanto aos cuidados relacionados com a eletricidade, caso haja queda de energia, a Instituição só conta com *no-break* na DINFO e no PRODERJ (Centro de Tecnologia da Informação e Comunicação do Estado do Rio de Janeiro) que é o proprietário. A Instituição dispõe de sistema de segurança contra raios nos prédios. O Setor de Elétrica vinculado ao DEMOP, por meio de um plantonista do Setor, faz o desligamento automático das lâmpadas do Pavilhão João Lyra Filho através de um sistema computadorizado a partir de um determinado horário pré-estabelecido pela Prefeitura dos *Campi* quando já não há mais atividades na Universidade. No que se refere à prevenção de incêndio, a Universidade não tem um sistema de alarme de incêndio. O sistema de mangueira de incêndio está em local de fácil acesso e pronto para uso caso necessário e existe hidrante próximo à Instituição.

Os banheiros usados pelos funcionários das cantinas estudadas são os disponibilizados ao público em geral pela Instituição, as cantinas não têm banheiros e/ou vestiários em particular.

As informações obtidas no *check list* foram analisadas através da comparação dos quesitos estudados para 10 cantinas selecionadas. Os resultados foram apresentados na forma de tabelas para uma melhor compreensão. Nas tabelas 3 a 14, as partes sinaladas na cor cinza indicam os aspectos avaliados que estão de acordo com as normas. As partes em branco indicam os quesitos que não estão adequados. No caso dos itens inexistentes em determinados estabelecimentos, tais como janelas, ralos, exaustores ou descarte de óleo em cantinas que servem apenas lanches prontos, adotou-se a sigla NA (Não se Aplica), e adotou-se a sigla NS (Não Satisfatório para a quantidade inadequada de extintores e no caso do dimensionamento das cozinhas do Bloco F, que de acordo com planta baixa apresentada anteriormente, tem aproximadamente 16,00 m² para uma média de 2 funcionários.

Tabela 3: Análise comparativa com relação à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios

ASPECTOS AVALIADOS	C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	C 6	C 7	C 8	C 9	C 10
Edificação – Dimensão compatível com atividade	NS	NS	NS	NS	NS					
Fluxo ordenado e sem cruzamento										
Acesso independente à área de manipulação										
Piso – Revestimento Liso, Impermeável e Lavável										
Paredes – Revestimento liso, Impermeável e Lavável										
Teto – Revestimento Liso, Impermeável e Lavável										
Pisos, Paredes e Tetos sem defeitos estruturais										
Equipamentos e filtros p/ climatização conservados								NA	NA	NA
Equipamentos que entram em contacto com o alimento – Limpos, bem conservados, material atóxico										
Móveis e Utensílios – Limpos, bem conservados, material atóxico										
Lavatório exclusivo p/higiene das mãos na área de manipulação										
Luminárias sobre área de preparação do alimento protegidas contra quedas e explosões										
Ventilação garante renovação de ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, etc										
Existe presença de luz natural no ambiente de trabalho										
Não há presença de ventiladores nas áreas de manipulação										

C1-Cantina Oficial: Pavimento Térreo; C2-Cantina Oficial: Terceiro Pavimento; C3-Cantina Oficial: Sétimo Pavimento; C4-Cantina Oficial: Nono Pavimento; C5-Cantina Oficial: Décimo Primeiro Pavimento; C6-Cantina não oficial: Terceiro Pavimento; C7-Cantina não oficial: – Quinto Pavimento; C8-Cantina não oficial: Décimo Pavimento; C9-Cantina não oficial: Décimo Primeiro Pavimento; C10-Cantina não oficial: Décimo Segundo Pavimento

Tabela 4: Análise comparativa com relação à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

ASPECTOS AVALIADOS	C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	C 6	C 7	C 8	C 9	C 10
Manutenção da Limpeza dos equipamentos por profissional treinado										
As janelas são limpas periodicamente	NA	NA	NA	NA	NA					
O piso do ambiente de trabalho é limpo diariamente										
Material de limpeza armazenado adequadamente										

C1-Cantina Oficial: Pavimento Térreo; C2-Cantina Oficial: Terceiro Pavimento; C3-Cantina Oficial: Sétimo Pavimento; C4-Cantina Oficial: Nono Pavimento; C5-Cantina Oficial: Décimo Primeiro Pavimento; C6-Cantina não oficial: Terceiro Pavimento; C7-Cantina não oficial: – Quinto Pavimento; C8-Cantina não oficial: Décimo Pavimento; C9-Cantina não oficial: Décimo Primeiro Pavimento; C10-Cantina não oficial: Décimo Segundo Pavimento

Tabela 5: Análise comparativa com relação ao controle de pragas

ASPECTOS AVALIADOS	C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	C 6	C 7	C 8	C 9	C 10
Ralos com possibilidade de fechamento das grelhas								NA	NA	NA
Tela milimetrada nos exaustores								NA	NA	NA
Outras barreiras físicas contra o acesso de pragas nas áreas de manipulação e preparação										
Controle químico por empresa especializada										
Controle de resíduos para impedir a atração, abrigo, acesso ou proliferação de pragas										

C1-Cantina Oficial: Pavimento Térreo; C2-Cantina Oficial: Terceiro Pavimento; C3-Cantina Oficial: Sétimo Pavimento; C4-Cantina Oficial: Nono Pavimento; C5-Cantina Oficial: Décimo Primeiro Pavimento; C6-Cantina não oficial: Terceiro Pavimento; C7-Cantina não oficial: – Quinto Pavimento; C8-Cantina não oficial: Décimo Pavimento; C9-Cantina não oficial: Décimo Primeiro Pavimento; C10-Cantina não oficial: Décimo Segundo Pavimento

Tabela 6: Análise comparativa com relação ao abastecimento de água

ASPECTOS AVALIADOS	C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	C 6	C 7	C 8	C 9	C 10
Uso de água potável										
Existência de filtro de água										

C1-Cantina Oficial: Pavimento Térreo; C2-Cantina Oficial: Terceiro Pavimento; C3-Cantina Oficial: Sétimo Pavimento; C4-Cantina Oficial: Nono Pavimento; C5-Cantina Oficial: Décimo Primeiro Pavimento; C6-Cantina não oficial: Terceiro Pavimento; C7-Cantina não oficial: – Quinto Pavimento; C8-Cantina não oficial: Décimo Pavimento; C9-Cantina não oficial: Décimo Primeiro Pavimento; C10-Cantina não oficial: Décimo Segundo Pavimento

Tabela 7: Análise comparativa com relação aos manipuladores

ASPECTOS AVALIADOS	C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	C 6	C 7	C 8	C 9	C 10
Controle da saúde dos manipuladores										
Uniformes adequados										
Cabelos protegidos com toucas ou rede										

C1-Cantina Oficial: Pavimento Térreo; C2-Cantina Oficial: Terceiro Pavimento; C3-Cantina Oficial: Sétimo Pavimento; C4-Cantina Oficial: Nono Pavimento; C5-Cantina Oficial: Décimo Primeiro Pavimento; C6-Cantina não oficial: Terceiro Pavimento; C7-Cantina não oficial: – Quinto Pavimento; C8-Cantina não oficial: Décimo Pavimento; C9-Cantina não oficial: Décimo Primeiro Pavimento; C10-Cantina não oficial: Décimo Segundo Pavimento

Tabela 8: Análise comparativa com relação à matéria prima

ambiente de trabalho										
Existe material de primeiros socorros disponível e em local de fácil acesso										
Há monitoramento da saúde do trabalhador										
Há o mapa de riscos afixado no ambiente de trabalho										
Existe o registro de eventuais acidentes de trabalho										

C1-Cantina Oficial: Pavimento Térreo; **C2**-Cantina Oficial: Terceiro Pavimento; **C3**-Cantina Oficial: Sétimo Pavimento; **C4**-Cantina Oficial: Nono Pavimento; **C5**-Cantina Oficial: Décimo Primeiro Pavimento; **C6**-Cantina não oficial: Terceiro Pavimento; **C7**-Cantina não oficial: – Quinto Pavimento; **C8**-Cantina não oficial: Décimo Pavimento; **C9**-Cantina não oficial: Décimo Primeiro Pavimento; **C10**-Cantina não oficial: Décimo Segundo Pavimento

Observa-se em alguns aspectos tanto positivos quanto negativos alguma semelhança entre algumas cantinas. Isso se deve ao fato de alguns destes estabelecimentos pertencerem ao mesmo dono, ou serem da mesma família como é o caso da proprietária da cantina do décimo primeiro pavimento do bloco F, que é parente do proprietário das cantinas do terceiro e nono pavimentos do referido bloco, assim como as cantinas do pavimento térreo e sétimo pavimento deste bloco pertencem ao mesmo proprietário. Nas cantinas do bloco C ocorre o mesmo no terceiro e décimo segundo pavimentos que pertencem aos mesmos sócios.

A seguir são apresentadas as tabelas 15 a 26 com os percentuais referentes as *Conformidades* (C) e *Não-Conformidades* (NC) dos resultados demonstrados anteriormente.

Tabela 15: Percentual das cantinas com relação à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios

ASPECTOS AVALIADOS	C(%)	NC(%)	NS(%)	NA
Edificação – Dimensão compatível com atividade	50	50	0	0
Fluxo ordenado e sem cruzamento	40	60	0	0
Acesso independente à área de manipulação	40	60	0	0
Piso – Revestimento Liso, Impermeável e Lavável	100	0	0	0

Paredes – Revestimento liso, Impermeável e Lavável	50	50	0	0
Teto – Revestimento Liso, Impermeável e Lavável	30	70	0	0
Pisos, Paredes e Tetos sem defeitos estruturais	40	60	0	0
Equipamentos e filtros p/ climatização conservados	30	40	0	30
Equipamentos que entram em contacto com o alimento	80	20	0	0
– Limpos, bem conservados, material atóxico				
Móveis e Utensílios – Limpos, bem conservados, material atóxico	100	0	0	0
Lavatório exclusivo p/higiene das mãos na área de manipulação	0	100	0	0
Luminárias sobre área de preparação do alimento protegidas contra quedas e explosões	0	100	0	0
Ventilação garante renovação de ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, etc	50	50	0	0
Existe presença de luz natural no ambiente de trabalho	50	50	0	0
Não há presença de ventiladores nas áreas de manipulação	70	30	0	0

C=Conformidade; NC=Não-Conformidade; NS=Não Satisfatório e NA=Não se Aplica

No item dimensão da edificação compatível com a atividade, observa-se que 50% não estão em conformidade, isso porque as cantinas do bloco F usam suas cozinhas em locais adaptados (destinados para depósitos no projeto original) e o espaço é pequeno e sem ventilação. É importante um melhor aproveitamento deste local que pode ser feito por profissional da área de arquitetura. 100% dos pisos são laváveis e é um aspecto positivo embora 60% apresentem defeitos estruturais. 50% não possuem paredes laváveis. 100% das cantinas não atendem a resolução RDC 216/2004 da ANVISA que exige lavatório exclusivo para higiene das mãos na área de manipulação assim como 100% dos estabelecimentos não possuem luminárias protegidas contra quedas e explosões. As janelas são encontradas apenas nas cantinas do bloco C, onde 50% possuem luz natural. 70% das cantinas não possuem ventiladores na área de manipulação, e esses ambientes normalmente são muito quentes.

Tabela 16: Percentual das cantinas com relação à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

ASPECTOS AVALIADOS	C(%)	NC(%)	NS(%)	NA(%)
Manutenção da Limpeza dos equipamentos por profissional treinado	0	100	0	0
As janelas são limpas periodicamente	10	40	0	50
O piso do ambiente de trabalho é limpo diariamente	100	0	0	0
Material de limpeza armazenado adequadamente	50	50	0	0

C=Conformidade; NC=Não-Conformidade; NS=Não Satisfatório e NA=Não se Aplica

Observa-se a ausência de profissional especializado para fazer a limpeza dos equipamentos e a manutenção periódica nos aparelhos elétricos com troca dos acessórios necessários dos equipamentos. Cabe esclarecer que tal recomendação já foi feita pelo DESSAUDE/DISET em seu relatório de ocorrência nº. 001/2006 (julho de 2006). A limpeza das janelas não se aplica em 50% das cantinas, pois só existem apenas no bloco C, e destas somente 10% fazem a limpeza na parte interna. Todas as cantinas limpam o piso diariamente.

Tabela 17: Percentual das cantinas com relação ao controle de pragas

ASPECTOS AVALIADOS	C(%)	NC(%)	NS(%)	NA(%)
Ralos com possibilidade de fechamento das grelhas	50	20	0	30
Tela milimetrada nos exaustores	10	60	0	30
Outras barreiras físicas contra o acesso de pragas nas áreas de manipulação e preparação	0	100	0	0
Controle químico por empresa especializada	100	0	0	0
Controle de resíduos para impedir a atração, abrigo, acesso ou proliferação de pragas	100	0	0	0

C=Conformidade; NC=Não-Conformidade; NS=Não Satisfatório e NA=Não se Aplica

Os aspectos avaliados quanto ao controle de pragas demonstram que 100% das cantinas fazem controle químico periodicamente por empresa especializada e todas evitam acúmulo de resíduos, sendo que algumas cantinas fazem o recolhimento do lixo várias vezes ao dia. 30% das cantinas não possuem exaustor e, das cantinas que os possuem, apenas 10% tem tela milimetrada. 100% das cantinas não têm outras barreiras para prevenir o acesso de pragas na área de manipulação.

Tabela 18: Percentual das cantinas com relação ao abastecimento de água

ASPECTOS AVALIADOS	C(%)	NC(%)	NS(%)	NA(%)
Uso de água potável	100	0	0	0
Existência de filtro de água	60	40	0	0

C=Conformidade; NC=Não-Conformidade; NS=Não Satisfatório e NA=Não se Aplica

A água fornecida é de responsabilidade da UERJ que por sua vez recebe da CEDAE e quanto a não existência de filtro em 40% dos estabelecimentos, é indicado que sejam instalados esses filtros por conta do responsável pela cantina.

Tabela 19: Percentual das cantinas com relação aos manipuladores

ASPECTOS AVALIADOS	C(%)	NC(%)	NS(%)	NA(%)
Controle da saúde dos manipuladores	10	90	0	0
Uniformes adequados	60	40	0	0
Cabelos protegidos com toucas ou rede	50	50	0	0

C=Conformidade; NC=Não-Conformidade; NS=Não Satisfatório e NA=Não se Aplica

Em apenas 10% das cantinas foi apresentada a carteira de controle de saúde dos manipuladores, sendo que em 90% não se faz esse controle, além de 40% não terem uniformes adequados e 50% não terem seus cabelos protegidos. Tal fato compromete a qualidade do alimento.

Tabela 20: Percentual das cantinas com relação à matéria prima

ASPECTOS AVALIADOS	C(%)	NC(%)	NS(%)	NA(%)
Local adequado para recepção da matéria prima	70	30	0	0
Armazenagem da matéria prima	30	70	0	0

C=Conformidade; NC=Não-Conformidade; NS=Não Satisfatório e NA=Não se Aplica

70% é um número expressivo para a boa recepção do alimento, mas esse número deve-se ao fato das cantinas do bloco C terem uma área maior e mais apropriada, porém a forma de armazenamento tem que ser repensada, pois 70% das cantinas não estão dentro da conformidade.

Tabela 21: Percentual das cantinas com relação à preparação do alimento

ASPECTOS AVALIADOS	C(%)	NC(%)	NS(%)	NA(%)
Ingredientes e embalagens utilizadas para o preparo do alimento em conformidade com legislação específica	100	0	0	0
Evita-se contato entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para consumo	60	40	0	0
Alimento conservado sob refrigeração ou congelamento tem informações sobre data de preparo e prazo de validade	30	70	0	0

C=Conformidade; NC=Não-Conformidade; NS=Não Satisfatório e NA=Não se Aplica

Todas as cantinas apresentaram as embalagens utilizadas dentro dos padrões, porém ainda 70% não tem as informações necessárias sobre os alimentos congelados.

Tabela 22: Percentual das cantinas com relação à exposição ao consumo do alimento preparado

ASPECTOS AVALIADOS	C(%)	NC(%)	NS(%)	NA(%)
Área de exposição do alimento preparado em condições higiênico-sanitárias	90	10	0	0
Manipuladores com luvas descartáveis ou utilizam utensílios	30	70	0	0
Equipamentos necessários à exposição dos alimentos em condições adequadas de higiene conservação e funcionamento	100	0	0	0
Utensílios p/ consumo de alimentos descartáveis ou quando não descartáveis, devidamente higienizados	40	60	0	0

C=Conformidade; NC=Não-Conformidade; NS=Não Satisfatório e NA=Não se Aplica

Em todas as cantinas os equipamentos necessários à exposição dos alimentos estão em condições adequadas, mas 70% dos manipuladores não utilizam luvas descartáveis e ainda 60% das cantinas lavam seus utensílios para consumação dos alimentos com água e detergente, não passam, portanto por um processo de esterilização, os 40% que estão em conformidade deve-se ao fato de serem cantinas que só usam descartáveis, pois servem lanches prontos.

Tabela 23: Percentual das cantinas com relação aos cuidados relacionados com a eletricidade

ASPECTOS AVALIADOS	C(%)	NC(%)	NS(%)	NA(%)
A iluminação geral é adequada ao ambiente de trabalho	50	50	0	0
Não existe dano físico nas instalações elétricas que possa acarretar perigo de incêndio	100	0	0	0
Instalações Elétricas embutidas, protegidas em tubulações externas	90	10	0	0
Existem tomadas para os aparelhos de 110V e 220V	100	0	0	0
Não existem cabos elétricos dos equipamentos atravessando a área de trabalho	60	40	0	0
Não há extensões elétricas para o funcionamento dos equipamentos	70	30	0	0
Não há tomadas com mais de um aparelho conectado	30	70	0	0

C=Conformidade; NC=Não-Conformidade; NS=Não Satisfatório e NA=Não se Aplica

70% dos estabelecimentos conectam mais de um aparelho em uma mesma tomada, fato grave. Há extensões elétricas em 30% das cantinas, mas não se observou dano físico nas instalações elétricas que possam acarretar riscos de incêndio.

Tabela 24: Percentual das cantinas com relação à prevenção de incêndio

ASPECTOS AVALIADOS	C(%)	NC(%)	NS(%)	NA(%)
As saídas de emergência estão desobstruídas, sinalizadas e em condições de uso, caso necessário	0	100	0	0
Os extintores de incêndio são em número e tipo adequados ao ambiente de trabalho segundo a NR-23 do TEM	0	0	100	0
O estabelecimento possui treinamento de combate e prevenção aos princípios de incêndio	0	100	0	0
Os extintores de incêndio situam-se em locais visíveis e sinalizados	30	70	0	0
Os extintores de incêndio encontram-se dentro da validade	90	10	0	0

C=Conformidade; NC=Não-Conformidade; NS=Não Satisfatório e NA=Não se Aplica

Não existem saídas de emergência em nenhuma das cantinas estudadas e nem treinamento de combate e prevenção de incêndio. Todas as cantinas estudadas possuem extintores de incêndio, porém não na quantidade estabelecida pela NR 23 (Proteção de Incêndios) da Portaria 3214/78, que segundo recomendações do DESSAUDE/DISET em seu relatório de ocorrência nº. 001/2006 (julho de 2006) já havia estabelecido a quantidade de dois extintores do tipo CO2 6 Kg (Dióxido de Carbono e AP 10L (Água Pressurizada) a fim de combater o fogo em seu início. Apenas em 30% os extintores de incêndio estavam em locais visíveis.

Tabela 25: Percentual das cantinas com relação ao manuseio e descarte de resíduos

ASPECTOS AVALIADOS	C(%)	NC(%)	NS(%)	NA(%)
Os trabalhadores são orientados ao descarte dos diferentes tipos de resíduos	10	90	0	0
A coleta do lixo comum é realizada diariamente	100	0	0	0
Existem recipientes seguros para o descarte dos vidros quebrados	0	100	0	0
O descarte do óleo vegetal utilizado na confecção do alimento é adequado	60	0	0	40

C=Conformidade; NC=Não-Conformidade; NS=Não Satisfatório e NA=Não se Aplica

Em todos os estabelecimentos avaliados, o lixo é recolhido diariamente, porém 90% dos trabalhadores não são orientados ao descarte diferentes de resíduos e em 100% das cantinas não existem recipientes seguros para o descarte de vidros. Em 60% é feito o descarte adequado do óleo vegetal, e em 40% das cantinas o óleo não é utilizado.

Tabela 26: Percentual das cantinas com relação à saúde e segurança do trabalhador

ASPECTOS AVALIADOS	C(%)	NC(%)	NS(%)	NA(%)
A temperatura ambiente é confortável aos trabalhadores	50	50	0	0
Níveis de ruído obedecem à Norma regulamentadora NR5 do Ministério do Trabalho e Emprego (TEM)	100	0	0	0
Existe espaço para trabalhar com segurança no ambiente de trabalho	100	0	0	0
Existe material de primeiros socorros disponível e em local de fácil acesso	10	90	0	0
Há monitoramento da saúde do trabalhador	10	90	0	0
Há o mapa de risco afixado no ambiente de trabalho	0	100	0	0
Existe o registro de eventuais acidentes de trabalho	0	100	0	0

C=Conformidade; NC=Não-Conformidade; NS=Não Satisfatório e NA=Não se Aplica

Em relação à saúde e segurança do trabalhador, os resultados demonstram que em 100% das cantinas não há o mapa de riscos e nem o registro de eventuais acidentes de trabalho. A temperatura ambiente é confortável em apenas 50% das cantinas. 90% não possuem material de primeiros socorros disponível e em local de fácil acesso nem realizam monitoramento da saúde do trabalhador. 100% da amostra não fazem registro de eventuais acidentes de trabalho.

Embora haja colaboração do Instituto de Nutrição com a Prefeitura dos Campi em realizar visitas de inspeção sob alguns aspectos de qualidade relacionados na RDC216/2004 da ANVISA, e emitir relatórios indicando as principais falhas, e posteriormente o envio de solicitação de atendimento por parte da Prefeitura junto aos estabelecimentos (no caso os oficiais), os resultados encontrados indicam que algumas recomendações feitas não foram realizadas. Isso se deve, em parte, ao fato de não haver formas de cobrança mais efetiva por parte da Instituição, o que poderia estar previsto nos contratos de permissão celebrados entre as partes envolvidas, à despeito de sabermos que a UERJ, segundo a Diretoria de Manutenção, Obras e Projetos da Prefeitura dos Campi, move alguns processos judiciais de reintegração de posse e esbarra na morosidade da justiça comum, tornando-se um problema que foge à alçada da Instituição.

Dentre esses aspectos, destacam-se alguns que já foram recomendados pelo Instituto de Nutrição e ainda precisam ser melhorados: 100% dos estabelecimentos possuem as luminárias desprotegidas contra quedas e explosões instaladas, localizadas sobre a área de preparação do alimento. 100% ainda não estão em conformidade no que diz respeito à existência de outras barreiras físicas contra o acesso de pragas nas áreas de manipulação e preparação. Por outro lado, constata-se que em 100% dos estabelecimentos estudados o piso do ambiente de trabalho é limpo diariamente.

Dos resultados encontrados, no que se referem às categorias: cuidados relacionados com a eletricidade, prevenção de incêndio e saúde e segurança do trabalhador, observa-se o desconhecimento das normas, provavelmente por não haverem informações e/ou avaliações práticas por parte da Instituição junto aos estabelecimentos e, portanto os resultados indicam alto índice de não conformidade nessas categorias.

Os resultados diferenciados encontrados em relação às cantinas oficiais e as cantinas utilizadas pelos Centros Acadêmicos permitem concluir que as primeiras têm certa desvantagem em relação às segundas. As cantinas oficiais que a princípio seriam apenas lanchonetes e serviriam apenas lanches rápidos, atualmente servem comida *self-service* confeccionadas nas cozinhas das cantinas que como já foi esclarecido, funcionam onde em seu projeto original eram depósitos que foram adaptados para atender as novas necessidades, ou seja, são locais pequenos e sem ventilação adequada. Outra questão é que tais cantinas estão submetidas a encargos financeiros maiores do que as outras por terem que cumprir contrato previamente celebrado com a Universidade.

As cantinas utilizadas pelos Centros Acadêmicos por sua vez, dispõem de um espaço físico maior, com ventilação direta, pois possuem janelas e em sua maioria servem lanches prontos e com isso seus responsáveis ficam em uma situação mais confortável, além de não terem compromisso formal com a Instituição.

Os resultados encontrados devem ser objeto de reflexão para que através de um programa de gestão, seja criado um modelo, e com isso se possa dar um salto de qualidade nos serviços prestados por esses estabelecimentos.

RECOMENDAÇÕES

Considerando os resultados deste estudo foram feitas algumas recomendações que deveriam ser implementadas pelos responsáveis das cantinas e fiscalizadas pelos gestores desses serviços na UERJ. As recomendações estão divididas dentro das categorias estudadas e listadas na tabela 26. Cabe ressaltar que tais recomendações devem estar inseridas nos contratos no caso das cantinas oficiais e, no caso das cantinas utilizadas pelos Centros Acadêmicos, estes deveriam também atendê-las, independentes de sua situação atípica. A seguir, no quadro 6 estão relacionadas às recomendações de responsabilidade da Instituição.

Quadro 6: Recomendações por categorias estudadas

CATEGORIAS	RECOMENDAÇÕES
Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	Projeto de reforma nas cozinhas das cantinas do bloco F a fim de se obter um melhor aproveitamento do espaço; conserto dos pisos; colocação de lavatório exclusivo para higiene das mãos na área de manipulação; colocação de aparelhos de climatização adequados ao ambiente de trabalho.
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	Utilização de profissional especializado para fazer a limpeza dos equipamentos e a manutenção periódica nos aparelhos elétricos com troca dos acessórios necessários dos equipamentos; Realização de limpeza das janelas, onde houver, periodicamente.
Controle de Pragas	Colocação de tela milimetrada nos exaustores; instalação de Barreiras para prevenir o acesso de pragas na área de manipulação.
Abastecimento de água	Instalação de filtros em todas as torneiras utilizadas.
Manipuladores	Utilização de Uniformes e luvas adequados; proteção de cabelos com toucas ou rede.
Matéria Prima	Fornecimento de informação quanto ao correto armazenamento da matéria prima.
Preparação do Alimento	Colocação de etiquetas indicando o dia de preparo e data de validade dos alimentos congelados.
Exposição ao Consumo do Alimento preparado	Utilização de luvas descartáveis para manipular alimentos; Higienizar devidamente os utensílios para consumação de alimentos.
Cuidados relacionados com a eletricidade	Não colocação de mais de um aparelho em uma mesma tomada; Não utilização de extensões de fios e outras instalações inseguras.
Prevenção de Incêndio	Realização de treinamento de combate e prevenção aos princípios de incêndio; instalação de extintores de incêndio em quantidade e tipo recomendados pela lei; realocização dos extintores de incêndio em locais visíveis e de acordo com a NR 23 do MTE; instalação de detectores de fumaça automático para prevenção contra incêndio e instalação de <i>sprinklers</i> .
Manuseio e descarte de resíduos	Orientação dos funcionários quanto ao descarte dos diferentes tipos de resíduos e a forma adequada de acondicioná-los; fornecimento de recipientes seguros para o descarte dos vidros quebrados e para recolhimento do óleo utilizado.
Saúde e Segurança do Trabalhador	Registro no setor responsável na UERJ de eventuais acidentes de trabalho; realização e disposição em local visível do mapa de risco; disposição de material de Primeiros Socorros em local acessível; controle e monitoramento da saúde e das vacinações do trabalhador.

Todas as recomendações apresentadas são importantes, porém algumas podem ser destacadas como prioritárias, e envolvem diretamente a saúde e a segurança do consumidor e do

trabalhador, tais como: instalação de filtros nas torneiras uma vez que não há a limpeza periódica das caixas d'água; colocação de barreiras nas portas de acesso à área de preparo e manipulação prevenindo desta forma a entrada de pragas e roedores; colocação das etiquetas com o prazo de validade dos alimentos, evitando danos à saúde do consumidor; colocação de recipientes seguros para o descarte de vidros quebrados, evitando acidentes. Além dessas, destacam-se as que dizem respeito ao controle e prevenção de incêndio, às instalações elétricas, à saúde e segurança do trabalhador, que são categorias observadas com grande número de não conformidades.

Recomendações Institucionais

As recomendações institucionais sugeridas foram baseadas nos resultados da pesquisa, levando-se em conta a realidade da Universidade além da adaptação de alguns modelos apresentados ao longo do trabalho. Tais recomendações, a seguir, são importantes para a melhoria das condições ambientais e de segurança ao patrimônio, do trabalhador e dos consumidores usuários desses serviços.

a) Embora haja a colaboração do Instituto de Nutrição, o qual realiza visitas técnicas nas cantinas oficiais levando em conta alguns aspectos, há necessidade de criação de um setor com atribuições mais abrangentes vinculado à própria Prefeitura dos *Campi* que seja responsável pela Fiscalização dos Serviços de Alimentação e que garanta qualidade, higiene e segurança alimentar através de profissional licenciado em Nutrição, com a possibilidade de interação com o consumidor que tenha alguma reclamação;

b) É importante a aproximação por parte da Prefeitura dos *Campi* com os Centros Acadêmicos a fim de viabilizar entendimentos que possam contribuir no apoio ao bom funcionamento de suas cantinas. A partir desse relacionamento, poderá haver um trabalho em equipe a favor da comunidade da UERJ usuária desse serviço, além de padronizar as cantinas de uma forma geral;

c) Criar um “Selo de Qualidade - SQ” conferido pela Universidade aos estabelecimentos que estejam em conformidade com as normas. Com essa medida os consumidores se sentirão seguros ao escolher os estabelecimentos e estes, por sua vez, perceberão a necessidade de estarem enquadrados neste novo modelo;

- d) Elaborar materiais explicativos dirigidos à comunidade Universitária a fim de que o próprio consumidor possa colaborar na fiscalização dos serviços de alimentação. Essas informações podem também ficar afixadas nos próprios estabelecimentos;
- e) Investir na capacitação dos manipuladores, nas instalações de responsabilidade da Instituição como, por exemplo, obras necessárias nos espaços de acordo com o que reza o contrato e no controle de qualidade. É uma tarefa que vai exigir captação de recursos e isso deve ser estudado para ver a melhor forma de se conseguir tais recursos;
- f) Estimular a criação de uma comissão constituída por empregados a fim de que eles apresentem sugestões e recomendações ao empregador para melhorar as condições de trabalho (conforme a NR 5);
- g) Criar um Programa de Controle e Prevenção contra incêndio relativo às cantinas;
- h) Desenvolver campanhas educativas contra o desperdício de alimentos, de água, recursos naturais e energia;
- i) Realizar e divulgar periodicamente o controle da qualidade da água potável;
- j) Padronizar o *lay-out* das cantinas oficiais, a fim de torná-las um modelo para toda a Universidade;
- h) Nos próximos contratos desmembrar as contas de água e energia a fim de que estes gastos sejam pagos pelos proprietários de acordo com o consumo.

CONCLUSÕES

Ao avaliar 10 (dez) cantinas que servem alimentos para os usuários da UERJ, foram observadas situações adequadas e outras fora de conformidade legal, a partir do levantamento dos principais aspectos de segurança e ambientais de tais estabelecimentos. Os aspectos avaliados foram relativos à: edificação; instalações; equipamentos; móveis e utensílios; higienização de instalações e equipamentos; controle de pragas; abastecimento de água; manipuladores; matéria-prima; preparação do alimento; exposição ao consumo do alimento preparado; cuidados relacionados com a eletricidade; prevenção de incêndio; manuseio e descarte de resíduos e saúde e segurança do trabalhador.

Dentre esses aspectos, alguns deles apresentaram altos índices de não conformidade com as normas, não atendendo, sobretudo, a resolução RDC 216/2004 da ANVISA. Os principais problemas levantados foram: ausência em todas as cantinas, de lavatório exclusivo para higiene das mãos na área de manipulação; não existência de filtros nas torneiras em quase metade dos estabelecimentos; a maioria não possui ventiladores na área de manipulação, e esses ambientes são normalmente muito quentes; ausência de profissional especializado para fazer a limpeza dos equipamentos e manutenção periódica nos aparelhos elétricos; a maioria não possui barreiras físicas para prevenir o acesso de pragas na área de manipulação.

Apenas 10% das cantinas possuem carteira de controle de saúde dos manipuladores e quase metade não fornecem uniformes adequados aos trabalhadores e não possui cabelos protegidos. Na maioria das cantinas, os manipuladores de alimentos não utilizam luvas descartáveis. Os utensílios para consumação dos alimentos são lavados com água e detergente, mas os mesmos não passam por um processo de esterilização. Na maior parte a forma de armazenamento dos alimentos não está dentro da conformidade e não se tem as informações necessárias sobre os alimentos congelados.

As cantinas não possuem luminárias protegidas contra quedas e explosões. A maioria conecta mais de um aparelho em uma mesma tomada e não possui extintores de incêndio em locais visíveis e de fácil acesso e falta treinamento aos funcionários em caso de incêndio e acidentes.

Os trabalhadores não são orientados quanto ao descarte diferentes de resíduos e não existem recipientes seguros para o descarte de vidros. O descarte do óleo vegetal é inadequado em quase metade das cantinas.

Em relação à saúde e segurança do trabalhador, os resultados demonstram que não há o mapa de riscos. Elas não possuem material de primeiros socorros disponível e em local de fácil acesso, nem realizam monitoramento da saúde do trabalhador e não fazem registro de eventuais acidentes de trabalho.

Apesar de ser evidente a necessidade de melhoria em muitos dos aspectos estudados, percebe-se haver o conhecimento e atendimento a alguns itens normativos por parte de alguns responsáveis pelas cantinas, tais como: piso limpo diariamente, controle de vetores e área de exposição do alimento preparado em condições higiênico-sanitárias.

Dentre as recomendações sugeridas, uma das mais importantes é a criação de um serviço especializado por parte da Universidade que faça a fiscalização permanente e regular das condições sanitárias, ambientais e de segurança dessas cantinas.

A pesquisa realizada atende aos seus objetivos e indica ainda outros aspectos que poderão ser estudados futuramente, a saber: avaliar as demais cantinas não estudadas; verificar a eficiência dos sistemas de exaustão; avaliar de forma mais aprofundada as instalações elétricas; realizar estudo laboratorial de amostras dos alimentos e dos utensílios utilizados no consumo dos alimentos; avaliar de perto o manipulador (anti-sepsia das mãos por parte dos funcionários antes da confecção do alimento), bem como o tempo da exposição à temperatura ambiente do produto perecível antes de seu preparo; os cuidados no descongelamento dos alimentos; as condições de tempo e temperatura dos alimentos já cozidos, para que não favoreçam a multiplicação microbiana; o processo de resfriamento realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana; realizar uma pesquisa de opinião e de comportamento dos usuários sobre a qualidade dos serviços fornecidos por essas cantinas.

Observa-se uma preocupação incipiente em algumas universidades brasileiras com relação aos problemas ambientais, não só quanto ao aspecto educativo, mas também na promoção de ações mais sustentáveis. Neste sentido, espera-se que esse estudo venha colaborar com a criação e aplicação de instrumentos que auxiliem na melhoria da prestação dos serviços de alimentação em Universidades.

MOREIRA, Maria Suely. *Estratégia e Implantação do Sistema de Gestão Ambiental (Modelo ISO 14000)*. Belo Horizonte, MG: Editora de Desenvolvimento Gerencial, 2001. 288p.

MOURA, Luiz Antonio Abdalla. *Qualidade e Gestão Ambiental: Sugestão para Implantação das Normas 14.000 nas Empresas*. 2.ed. São Paulo,SP:Editora Juarez de Oliveira,2000.256p.

PRO TESTE. *Cantinas Universitárias*, n. 229. (out/2002). Disponível em <<http://www.deco.proteste.pt>> Acesso em 24/05/07.

RIO DE JANEIRO ((Estado)).Lei nº 5065 de 05 de julho de 2007. Institui Programa Estadual de Tratamento e Reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e de uso culinário.

SISSINO, Cristina Lucia Silveira; OLIVEIRA, Rosália Maria de. Resíduos Sólidos: Perspectivas Atuais. *Resíduos Sólidos, Ambiente e Saúde*. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Editora Fiocruz, 2002. p.19-40.

SOUZA, Carlos Roberto Coutinho, ARAUJO, Giovanni Moraes e BENITO, Juarez. *Normas Regulamentadoras Comentadas*. Rio de Janeiro: [s.n], 1998. 1046p.

TAUCHEN et al. Gestão Ambiental: Um modelo da Faculdade Horizontina. XII Simpósio de Engenharia de Produção, Bauru. XII SIMPEP, 2005. Disponível em: <<http://simpep.feb.unesp.br>> Acesso em: 02/12/06.

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, UERJ. 2007. Disponível em <<http://www.uerj.br>> Acesso em: setembro de 2007.

UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA, UNL. 2007. Disponível em <<http://sas.unl.pt>> Acesso em: 22/05/07.

ANEXOS

Anexo 1: Modelo de levantamento utilizado na pesquisa

1. EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	SITUAÇÃO
Edificação – Dimensão compatível com atividade	
Fluxo ordenado e sem cruzamento	
Acesso independente à área de manipulação	
Piso – Revestimento Liso, Impermeável e Lavável	
Paredes – Revestimento liso, Impermeável e Lavável	
Teto – Revestimento Liso, Impermeável e Lavável	
Pisos, Paredes e Tetos sem defeitos estruturais	
Equipamentos e filtros p/ climatização conservados	
Equipamentos que entram em contacto com o alimento – Limpos, bem conservados, material atóxico	
Móveis e Utensílios – Limpos, bem conservados, material atóxico	
Lavatório exclusivo p/ higiene das mãos na área de manipulação	
Luminárias sobre área de preparação do alimento protegidas contra quedas e explosões	
Ventilação garante renovação de ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, etc	
Existe a presença de luz natural no ambiente de trabalho	
Não há presença de ventiladores nas áreas de manipulação	
2. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	
Manutenção da Limpeza dos equipamentos por profissional treinado	
As janelas são limpas periodicamente	
O piso do ambiente de trabalho é limpo diariamente	
Material de limpeza armazenado adequadamente	
3. CONTROLE DE PRAGAS	
Ralos com possibilidade de fechamento das grelhas	
Tela milimetrada nos exaustores	
Outras barreiras físicas contra o acesso de pragas nas áreas de manipulação e preparação	
Controle químico por empresa especializada	
Controle de resíduos para impedir a atração, abrigo, acesso ou proliferação de pragas	

Modelo de levantamento utilizado na pesquisa (continuação)

4. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	SITUAÇÃO
Uso de água potável	
Existência de filtro de água	
5. MANIPULADORES	
Controle da saúde dos manipuladores	
Uniformes adequados	
Cabelos protegidos com toucas ou rede	
6. MATÉRIA PRIMA	
Local adequado para recepção da matéria prima	
Armazenagem da matéria prima em condições satisfatórias	
7. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	
Ingredientes e embalagens utilizadas para o preparo do alimento em conformidade com legislação específica	
Evita-se contato entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para consumo	
Alimento conservado sob refrigeração ou congelamento tem informações sobre data de preparo e prazo de validade	
8. EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO	
Área de exposição do alimento preparado em condições higiênico-sanitárias	
Manipuladores com luvas descartáveis ou utilizam utensílios	
Equipamentos necessários à exposição dos alimentos em condições adequadas de higiene conservação e funcionamento	
Utensílios p/ consumo de alimentos descartáveis ou quando não descartáveis, devidamente higienizados	
9. CUIDADOS RELACIONADOS COM A ELETRICIDADE	
A iluminação geral é adequada ao ambiente de trabalho	
Não existe dano físico nas instalações elétricas que possa acarretar perigo de incêndio	
Instalações Elétricas embutidas, protegidas em tubulações externas	
Existem tomadas para os aparelhos de 110V e 220V	
Cabos elétricos dos equipamentos atravessando a área de trabalho	
Extensões elétricas para o funcionamento dos equipamentos	
Tomada com mais de um aparelho conectado	

Modelo de levantamento utilizado na pesquisa (continuação)

10. PREVENÇÃO DE INCÊNDIO	SITUAÇÃO
As saídas de emergência estão desobstruídas, sinalizadas e em condições de uso, caso necessário	
Os extintores de incêndio são em número e tipo adequados ao ambiente de trabalho segundo a NR-23 do MTE	
O estabelecimento possui treinamento de combate e prevenção aos princípios de incêndio	
Extintores de incêndio situam-se em locais visíveis e sinalizados	
Os extintores de incêndio encontram-se dentro da validade	
11. MANUSEIO E DESCARTE DE RESÍDUOS	
Os trabalhadores são orientados ao descarte dos diferentes tipos de resíduos	
A coleta do lixo comum é realizada diariamente	
Existem recipientes seguros para o descarte dos vidros quebrados	
O descarte do óleo vegetal utilizado na confecção do alimento é adequado	
12. SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHADOR	
A temperatura ambiente é confortável aos trabalhadores	
Níveis de ruído obedecem à Norma regulamentadora NR5 do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE)	
Existe espaço para trabalhar com segurança no ambiente de trabalho	
Existe material de primeiros socorros disponível e em local de fácil acesso	
Há monitoramento da saúde do trabalhador	
Há o mapa de riscos afixado no ambiente de trabalho	
Existe o registro de eventuais acidentes de trabalho	

Anexo 2: Planta Baixa de uma cantina típica localizada no Bloco F

