IAFP Latino 2024
Simpósio Latinoamericano em Segurança dos Alimentos
Santos - SP - Brasil
11 a 14 Nov, 2024

Há gestão de segurança dos alimentos nas dark kitchens?

Mariana Müller Alves[1], Mariana Piton Hakim[1], **Diogo Thimoteo da Cunha**[1]

[1.] Universidade Estadual de Campinas , Faculdade de Ciências Aplicadas, Limeira, Brasil

O crescimento de refeições fora de casa, somado ao aumento expressivo do uso de aplicativos em serviços de delivery, deu espaço a uma nova modalidade de restaurantes, as chamadas dark kitchens – estabelecimentos que não possuem atendimento local ao público, prestando apenas serviços de delivery ou take out (retirada). Observa-se, nessas cozinhas, uma limitada fiscalização dos procedimentos higiênico-sanitários, o que pode ser prejudicial à saúde do consumidor. Nesse sentido, o presente estudo objetiva avaliar a gestão da segurança dos alimentos em dark kitchens, gerando diagnósticos importantes para estratégias de vigilância sanitária, negócio e tecnologia da informação. O estudo tem característica transversal, mista (quali-quantitativa) e analítica. Caracteriza-se por sua natureza exploratória, dividida em duas etapas: Etapa 1 - identificação e georreferenciamento de dark kitchens nas cidades de Limeira – SP e Campinas – SP; e Etapa 2 - verificação da gestão da segurança dos alimentos nas dark kitchens, que foi avaliada por meio da aplicação de um roteiro de inspeção, observação participante e construção de um diário de campo. Por fim, os dados foram analisados por meio do cálculo de percentual de inadequação segundo a resolução CVS-5 do Estado de São Paulo. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição (CAAE 42944221.4.0000.5404). Na etapa de georeferenciamento, os primeiros 1.000 restaurantes de cada cidade que aparecem em aplicativo de entrega de refeições foram classificados como dark kitchens, restaurantes padrão ou indefinidos. A classificação se deu por meio de busca ativa em redes sociais, telefone, Google Maps e visitas presenciais. Dos restaurantes avaliados (n=3000), 1.749 (65,2%) foram classificados como restaurantes padrão, 727 (27,1%) como dark kitchens e 206 (7,7%) como indefinidos. Dez dark ktichens foram visitadas, nas quais 66,67% não apresentam funcionários com formação na área e 83,33% não possuem treinamentos em boas práticas de higiene. No que tange à inadequação segundo a CVS-5, destacou-se a seção “Higiene e saúde dos funcionários, responsabilidade técnica e capacitação de pessoal”, que apresentaram 87,30% de inadequação, e a seção “Documentação e registro das informações”, com uma média de 85,7%. Em contrapartida, a menor porcentagem é encontrada na seção “Suporte operacional”, com 48,98%. Observaram-se, também, inadequações recorrentes, como o uso do celular, alianças e pano de prato durante a produção, unhas pintadas e situações inusitadas, como a circulação de crianças e animais na cozinha e alimentos prontos no chão da garagem – ou misturados com objetos de papelaria e decoração. As dark kitchens são modelos de negócios com uma boa relação custo-benefício. No entanto, devido à ausência de responsáveis técnicos capacitados e à falta de treinamentos, esses locais apresentam altos índices de inadequações higiênico-sanitárias. Conclui-se, ademais, que a legislação ainda não abrange as singularidades dessa modalidade, a fim de garantir a segurança dos alimentos e considerar as exigências viáveis para a manutenção desse tipo de negócio.

Agradecimentos: O estudo foi financiado por dois processos FAPESP (#2023/04527-5; #2022/10468-9)