

FACTORES DE RISCO EM CATERING DE EVENTOS



Carlos Brandão

A segurança alimentar constitui uma preocupação a nível global, pois anualmente ocorrem até 2 biliões de diarreias de origem alimentar. Por outro lado, calcula-se que anualmente cerca de 30% da população nos países desenvolvidos adoeça devido à ingestão de alimentos contaminados. Porém estes são apenas dados estimados, pois não existe um sistema de vigilância global conclusivo.

Neste contexto, e a nível mundial, a restauração apresenta uma importância epidemiológica considerável, se bem que frequentemente subestimada, devido ao elevado número de unidades e de dificuldades na obtenção da informação respeitante a surtos e/ou ocorrências.

Em Portugal, a situação não será diferente daquela que se verifica na generalidade dos países europeus, mas porventura um pouco mais delicada, na medida em que o sector da restauração nacional se caracteriza por uma grande diversidade de unidades. Na verdade, existem dados que apontam para que o número de unidades seja o quádruplo da média europeia.

No entanto, a nível hoteleiro a situação em termos de segurança alimentar, pelo menos no que a pré-requisitos diz respeito, parece ter evoluído positivamente. Existem nos países muitas uni-

dades que exibem níveis elevados comparativamente a outros subsectores na área da restauração, nomeadamente refeitórios de empresas e estabelecimentos escolares.

O problema coloca-se sobretudo a nível do *catering* de eventos de pequena e média dimensão, muito comuns a nível hoteleiro, sobretudo nas regiões turísticas e tão do agrado dos consumidores. De facto existe um conjunto de características deste tipo de serviço que está na base de situações de risco, as quais ocorrem com muita frequência na época estival. Entre essas situações de risco destacamos: a presença de menus muito elaborados e apelativos visualmente, *self-service* pelos utentes, pessoal extra, equipamento incorrecto de manutenção a quente, mas sobretudo a quase ausência de sistemas de refrigeração de alimentos expostos em bufetes.

Nos banquetes realizados em locais fora dos estabelecimentos de restauração concorrerem geralmente outros factores de risco, tais como: elevadas temperaturas, transporte e armazenamento incorrectos de refeições, número elevado de refeições preparadas com muita antecedência, sobras em quantidades elevadas e frequentemente um elevado número de convidados extra de "última hora".

Por todas estas razões urge chamar a atenção das entidades reguladoras para a necessidade do cumprimento de regras básicas para a realização deste tipo de eventos. Seria da máxima urgência a definição de boas práticas e de pré-requisitos para este tipo de serviço, tais como, por exemplo, a limitação de preparações culinárias "potencialmente perigosas", a existência de sistemas de conservação e de manutenção dos alimentos expostos a temperaturas correctas, bem como limitar o tempo e a quantidade dos alimentos expostos.

Seria igualmente importante que as empresas que fornecem este tipo de serviços o declarassem e estivessem licenciadas para o fazer. Uma breve consulta na *internet* mostra que só na região de Lisboa existe aproximadamente meio milhar de empresas que prestam este tipo de serviço, no entanto são muito poucas (mesmo muito poucas...) as que possuem licenciamento para o fazer.

Esta é uma situação de clara concorrência desleal e de potencial perigo para a saúde pública, pois o desconhecimento e alheamento das entidades leva a uma falsa sensação de segurança e de que nada é preciso fazer.

Carlos Brandão, Coordenador da Área de Ciências da Alimentação, Direcção do Laboratório de Microbiologia Alimentar – Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

