

CONTROLE DE QUALIDADE DAS REFEIÇÕES SERVIDAS EM CAMAROTES DA MARQUÊS DA SAPUCAÍ NO CARNAVAL DE 2025

QUALITY CONTROL OF THE MEALS SERVED IN THE SAPUCAÍ VIP BOXES 2025

CONTROL DE CALIDAD DE LAS COMIDAS SERVIDAS EM LOS CAMAROTES DE SAPUCAÍ 2025

Jeane Benites Dionysio¹
Priscilla Borges Barroso de Mesquita²
Teresa Cristina Miglioli³
André Manoel Correia dos Santos⁴

RESUMO: O Carnaval do município do Rio de Janeiro reúne milhares de pessoas tendo complexa estrutura de serviços, incluindo o fornecimento de refeições. O objetivo foi avaliar a segurança alimentar das refeições servidas em dois camarotes (A e B) nos seis dias de carnaval/2025, através da aplicação de checklist baseado na RDC 216/2004 (ANVISA). A análise dos dados permitiu comparar o grau de conformidade e não conformidade dos serviços de alimentação. Foram avaliados diariamente 52 itens, no Camarote A, as melhores pontuações de conformidade foram observadas em equipamentos, móveis e utensílios (86,1%), limpeza e desinfecção (79,6%), enquanto menores conformidade, encontradas em ambiente coletivo (45%) e ventilação e iluminação (41,2%), reflexo das limitações físicas e espaço reduzido para produção. O Camarote B, apresentou níveis de conformidade elevados nos itens avaliados, destacando que estrutura, organizada e planejamento antecipado favorece o cumprimento das Boas Práticas. As melhores avaliações foram em ventilação e iluminação, água de abastecimento, destino de resíduos e ambiente coletivo, (100% conformidade). Apenas manipulação de alimentos (12,5%) e fluxo de produção (20%) apresentaram não conformidade. Os resultados evidenciam a importância do controle higiênico-sanitário e do monitoramento constante em estruturas temporárias, contribuindo para o aprimoramento da segurança alimentar em eventos de grande porte.

3056

Palavras-chave: Qualidade dos alimentos. Segurança alimentar. Serviços de alimentação. Eventos.

ABSTRACT: The Carnival of the city of Rio de Janeiro brings together thousands of people and requires a complex service structure, including meal provision. The objective was to evaluate the food safety of the meals served in two VIP boxes (A and B) during the six days of Carnival 2025, through the application of a checklist based on RDC 216/2004 (ANVISA). Data analysis allowed for comparison of the degree of compliance and non-compliance in food services. A total of 52 items were evaluated daily. In VIP Box A, the highest compliance scores were observed in equipment, furniture, and utensils (86.1%), and cleaning and disinfection (79.6%), while the lowest compliance was found in collective environment (45%) and ventilation and lighting (41.2%), reflecting the physical limitations and reduced production space. VIP Box B showed high compliance levels in the evaluated items, highlighting that an organized structure and prior planning favor adherence to Good Practices. The best evaluations were in ventilation and lighting, water supply, waste disposal, and collective environment (100% compliance). Only food handling (12.5%) and production flow (20%) showed non-compliance. The results highlight the importance of hygienic-sanitary control and constant monitoring in temporary structures, contributing to the improvement of food safety in large-scale events.

¹Discente, Universidade Iguazu (UNIG), Campus I -Nova Iguaçu.

²Discente, Universidade Iguazu (UNIG), Campus I -Nova Iguaçu.

³Orientadora, Docente Curso de Nutrição, Universidade Iguazu (UNIG), Campus I -Nova Iguaçu

⁴Orientador, Docente Curso de Nutrição, Universidade Iguazu (UNIG), Campus I -Nova Iguaçu

Keywords: Food quality. Food safety. Food services. Events.

RESUMEN: El Carnaval de la ciudad de Río de Janeiro reúne a miles de personas y requiere una compleja estructura de servicios, incluido el suministro de comidas. El objetivo fue evaluar la seguridad alimentaria de las comidas servidas en dos camarotes (A y B) durante los seis días del Carnaval de 2025, mediante la aplicación de una lista de verificación basada en la RDC 216/2004 (ANVISA). El análisis de los datos permitió comparar el grado de conformidad y no conformidad de los servicios de alimentación. Se evaluaron diariamente 52 ítems. En el Camarote A, las mayores puntuaciones de conformidad se observaron en equipos, muebles y utensilios (86,1%), y en limpieza y desinfección (79,6%), mientras que las menores conformidades se encontraron en ambiente colectivo (45%) y ventilación e iluminación (41,2%), reflejo de las limitaciones físicas y el espacio reducido para la producción. El Camarote B presentó altos niveles de conformidad en los ítems evaluados, destacando que una estructura organizada y una planificación anticipada favorecen el cumplimiento de las Buenas Prácticas. Las mejores evaluaciones fueron en ventilación e iluminación, abastecimiento de agua, destino de residuos y ambiente colectivo (100% de conformidad). Solo la manipulación de alimentos (12,5%) y el flujo de producción (20%) presentaron no conformidad. Los resultados evidencian la importancia del control higiénico-sanitario y del monitoreo constante en estructuras temporales, contribuyendo al fortalecimiento de la seguridad alimentaria en eventos de gran magnitud.

Palabras clave: Calidad de los alimentos. Seguridad alimentaria. Servicios de alimentación. Eventos.

INTRODUÇÃO

O carnaval brasileiro é um dos eventos que atrai milhares de pessoas e movimentam diferentes setores de serviços, incluindo a área de alimentação. No sambódromo da Marquês de Sapucaí localizado no município do Rio de Janeiro (RJ), os camarotes se destacam por oferecer entretenimento exclusivos e uma gastronomia variada e sofisticada. Diante deste cenário, com um grande público e da complexidade operacional desses serviços, torna-se um problema para a saúde pública tendo alto risco de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) (ALMEIDA et al., 2023).

A produção e distribuição de alimentos em eventos de grande porte impõem desafios à garantia da segurança alimentar. Fatores como alta demanda, a rotatividade de profissionais, a infraestrutura provisória que por muitas vezes não são adequadas e o tempo reduzido para o preparo e distribuições das refeições, podem comprometer a segurança alimentar e resultar em surtos de doenças transmitidas por alimentos, que representam importantes problemas de saúde pública e podem ser prevenidos por meio de sistemas eficazes de monitoramento e controle da qualidade (FERRAZ et al., 2015).

A Resolução RDC nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estabelece o regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Essa norma é

essencial para garantir a segurança dos alimentos em ambientes como restaurantes, cozinhas industriais, eventos temporários e estruturas complexas, como os camarotes do carnaval. O regulamento define critérios higiênico-sanitários obrigatórios que devem ser seguidos desde a recepção das matérias-primas até a distribuição final dos alimentos, assegurando que estejam livres de contaminações físicas, químicas e biológicas (BRASIL, 2004.)

Nesse processo, a aplicação de ferramentas de monitoramento, como os checklists baseados nos itens da RDC nº 216/2004 torna-se estratégica para a avaliação contínua dos processos produtivos. Por meio dessas ações, é possível identificar falhas, implementar correções imediatas e promover o aprimoramento constante das práticas adotadas, especialmente em serviços temporários que operam com tempo reduzido, alta demanda e condições logísticas desafiadoras (VASQUES; MADRONA, 2016).

A necessidade de compreender como se dá o controle de qualidade das refeições servidas nos camarotes durante o carnaval de 2025 e analisar a atuação do nutricionista nesse contexto justifica a relevância deste estudo, considerando que ainda são escassas as pesquisas acadêmicas voltadas para os bastidores da alimentação em eventos de grande porte.

O objetivo foi avaliar a segurança alimentar das refeições servidas em dois camarotes (A e B) nos seis dias de carnaval/2025, através da aplicação de checklist baseado na RDC 216/2004 (ANVISA).

3058

MATERIAS E MÉTODOS

O estudo foi realizado durante os 6 dias de carnaval de 2025, sendo, dois dias de desfiles de desfiles da série ouro (sexta e sábado), três dias dos grupos especiais (domingo, segunda e terça-feira) e um dia de desfile das campeãs (sábado) analisando as condições higiênico-sanitárias em dois camarotes na Marquês de Sapucaí, no Rio de Janeiro (RJ), denominados camarote A e camarote B.

Durante o evento, ambos os camarotes contaram com uma empresa de consultoria de alimentos, tendo como nutricionistas e estagiárias de Nutrição com a responsabilidade de garantir o cumprimento das Boas Práticas de Manipulação e Segurança Alimentar, conforme a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas nº 600/2018. Essa equipe acompanhou diariamente as operações de preparo, armazenamento e distribuição das refeições, realizando monitoramento de temperaturas dos alimentos e equipamentos com termômetros digitais

culinários e sendo registrados em planilhas, buscando o controle térmico adequado desde o recebimento das matérias-primas até o momento do consumo.

O Camarote A iniciou seus preparativos apenas dois dias antes do evento, possuindo uma estrutura física e setores de produção limitados pelo pouco tempo disponível para se adequar. Contava com aproximadamente 25 funcionários (entre cozinheiros, auxiliares, garçons e equipe de limpeza), responsáveis pelo atendimento de uma média de 1.500 pessoas por noite. Os cardápios e o serviço de buffet foram elaborados e executados pela empresa contratada, que definiu as preparações e os horários de reposição. As refeições eram servidas em horários programados, iniciando por volta das 20:00 horas e finalizando em torno das 07:00 horas com o café da manhã. Ao longo da noite, eram oferecidas preparações como: frios, caldos, salgadinhos, culinária japonesa, saladas, jantar e café da manhã, com monitoramento de temperaturas frequentemente, com fim de garantia a segurança e a qualidade dos alimentos.

O Camarote B, por sua vez, iniciou seus preparativos cerca de 30 dias antes do evento, apresentando uma estrutura ampla, moderna e com áreas de preparo bem setorizadas, o que favoreceu o cumprimento das normas sanitárias. A equipe era composta por aproximadamente 32 funcionários (entre cozinheiros, auxiliares, garçons e equipe de limpeza), responsáveis por atender cerca de 5.000 pessoas por noite. O buffet foi responsável pela elaboração e execução do cardápio, contando com preparações de saladas, sanduíches, massas, risotos e outras opções gastronômicas. E também com o monitoramento de temperaturas em todas as refeições.

3059

Além do monitoramento das temperaturas, ambos os camarotes realizaram a coleta de amostras de todas as refeições servidas, seguindo os padrões estabelecidos pela RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. As amostras foram acondicionadas em sacos plásticos estéreis, devidamente identificadas com o nome do alimento, data, horário e temperatura de coleta, sendo congelados e armazenados sob controle de temperatura. Mantendo-se disponíveis para análise laboratorial caso houvesse suspeitas de contaminação ou irregularidades.

Para a coleta de dados sobre o controle de qualidade foi utilizado um checklist baseado na Resolução nº 216/2004, contemplando os setores envolvidos na produção desde o recebimento de matérias-primas até a distribuição de alimentos. Os aspectos do checklist avaliados foram: situações e condições estruturais (11 itens); ventilação e iluminação (3 itens); água de abastecimento (2 itens); equipamentos, móveis e utensílios (6 itens); limpeza e desinfecção (5 itens); manipulação de alimentos (8 itens); manipulador de alimentos (3 itens); fluxo de produção (5 itens); destino de resíduos (2 itens); e ambiente coletivo (3 itens). Cada item foi

avaliado em três categorias: conforme, não conforme e não se aplica, e os resultados expressos em porcentagens, possibilitando a análise da proporção de adequação dos processos observados.

Essa avaliação percentual possibilitou a identificação de pontos críticos nas operações de alimentação, destacando áreas que requerem melhorias para garantir a segurança alimentar em eventos de grande porte.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram avaliados um total de 52 itens por dia encontrando resultados com diferenças estruturais e operacionais significativa entre os ambientes. No Camarote A, as melhores pontuações de conformidade foram observadas em equipamentos, móveis e utensílios (86,1%) e limpeza e desinfecção (79,6%), evidenciando preocupação com a higienização e organização. Enquanto as menores conformidade, foram encontradas em ambiente coletivo (45%) e em ventilação e iluminação (41,2%), reflexo das limitações físicas e do espaço reduzido para produção, podendo comprometer o controle sanitário e aumentar o risco de contaminações cruzadas (Tabela 1) e (Gráfico 1).

No Camarote B, os resultados apresentaram níveis de conformidade elevados em todos os itens avaliados, destacando que uma estrutura mais moderna, organizada, o planejamento antecipado e com setorização das áreas de preparo, favorece o cumprimento das Boas Práticas. As melhores avaliações foram em ventilação e iluminação, água de abastecimento, destino de resíduos e ambiente coletivo, que apresentaram 100% de conformidade. Apenas os itens, manipulação de alimentos (12,5%) e fluxo de produção (20%) apresentaram não conformidade (Tabela 2) e (Gráfico 2).

Tabela 1 – Percentual de conformidades e não conformidades no Camarote A nos seis dias do carnaval no Sambódromo. Rio de Janeiro (RJ), 2025

Item avaliado	Conforme (%)	Não Conforme (%)	Não se aplica (%)
Situações e condições estruturais	68,3	27	4,7
Ventilação e iluminação	41,2	58,8	0
Água de abastecimento	100	0	0
Equipamentos, móveis e utensílios	86,1	13,9	0
Limpeza e desinfecção	79,6	20,4	0
Manipulação de alimentos	74	10	16
Manipulador de alimentos	66,6	0	33,4
Fluxo de produção	63,3	36,7	0
Destino de resíduos	100	0	0
Ambiente coletivo	45	25	30

Fonte: os autores

:

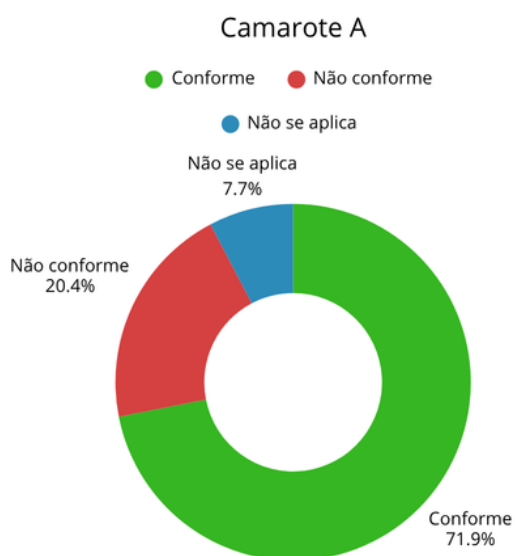
Tabela 2 – Percentual de conformidades e não conformidades no Camarote B nos seis dias do carnaval no Sambódromo. Rio de Janeiro (RJ), 2025.

Item avaliado	Conforme (%)	Não Conforme (%)	Não se aplica (%)
Situações e condições estruturais	72.2	0	27.3
Ventilação e iluminação	100	0	0
Água de abastecimento	100	0	0
Equipamentos, móveis e utensílios	83.3	0	16.7
Limpeza e desinfecção	87.5	0	12.5
Manipulação de alimentos	87.5	12.5	0
Manipulador de alimentos	66.6	0	33.4
Fluxo de produção	60	20	20
Destino de resíduos	100	0	0
Ambiente coletivo	100	0	0

Fonte: os autores

3061

Figura 1- Distribuição percentual geral dos itens avaliados no Camarote A nos seis dias do carnaval no Sambódromo. Rio de Janeiro (RJ), 2025.



Fonte: Os autores

Figura 2- Distribuição Percentual geral dos itens avaliados no Camarote B nos seis dias do carnaval no Sambódromo. Rio de Janeiro (RJ), 2025.



Fonte: Os autores

3062

Durante o monitoramento das temperaturas, observou-se que ambos os camarotes apresentaram em alguns registros, temperaturas fora dos padrões recomendados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, conforme a Resolução RDC nº 216/2004, que determina que alimentos quentes devem ser acima de 60°C e os frios abaixo de 5°C. Essas variações principalmente no horário de maior fluxo de serviço e substituição das preparações, demonstrando a necessidade de controle rigoroso na exposição e reposição dos alimentos.

Situações semelhantes foram observadas por Carvalho et al. (2019), que identificaram que temperaturas inadequadas durante a exposição e distribuição de alimentos favorecem o crescimento microbiano e aumentam o risco de doenças transmitidas por alimentos (DTAs). Esse achado reforça a importância do controle rigoroso das condições térmicas em serviços temporários, como os camarotes da Marques de Sapucaí (Rj), uma vez que a alta demanda, a estrutura provisória e o tempo reduzido para reposição dificultam a manutenção contínua da temperatura ideal.

A avaliação das condições higiênico-sanitárias e do controle de qualidade das refeições servidas nos camarotes A e B da Marquês de Sapucaí durante o Carnaval de 2025, no Rio de Janeiro (RJ), permitiu identificar diferenças estruturais e operacionais significativas entre os dois espaços. Esses resultados estão em sintonia com estudos prévios que destacam a influência direta da infraestrutura e da organização operacional sobre a conformidade com as Boas Práticas de Manipulação (VASQUES; MADRONA, 2016).

Além disso, a adoção da coleta de amostras das refeições reforça o cumprimento das Boas Práticas. Resultados semelhantes foram descritos por Alves et al. (2010) e Araújo et al. (2021), que destacam a importância da coleta de amostras como ferramenta preventiva em serviços de alimentação. Esses autores ressaltam que o armazenamento adequado das amostras permite identificar a origem de possíveis erros e contribui para a redução de riscos sanitários. Mesmo com estruturas temporárias, é possível implementar práticas de controle com qualidade e segurança dos alimentos.

Esses achados reforçam o estudo de Souza et al. (2020), que, ao avaliarem serviços de alimentação coletiva, constataram que estabelecimentos com infraestrutura planejada e supervisão nutricional contínua apresentaram melhor adequação sanitária. De forma semelhante, o presente estudo confirma a relação entre estrutura física e conformidade higiênico-sanitária, reforçando que ambientes adequados favorecem a implementação das Boas Práticas previstas na RDC nº 216/2004.

3063

Contudo, enquanto o estudo de Souza et al. (2020), foi conduzido em unidades fixas e de operações permanentes, a presente pesquisa aborda ambientes temporários e de grande porte, caracterizados por intensa rotatividade de funcionários e elevado fluxo de pessoas. Essa diferença confere um caráter singular e relevante ao estudo, ao ampliar a compreensão sobre os desafios do controle de qualidade em estruturas provisórias, como os camarotes de eventos, onde o tempo reduzido de preparação e as limitações físicas influenciam diretamente o cumprimento das normas sanitárias.

O controle de temperatura das preparações, monitorado por nutricionistas por meio de planilhas e termômetros digitais culinários, mostrou-se um ponto positivo comum aos dois camarotes. Essa prática é amplamente destacada por Carvalho et al. (2019), que identificaram a monitorização térmica como um indicador determinante de segurança alimentar, por reduzir a proliferação microbiana e o risco de doenças transmitidas por alimentos. Contudo, ao contrário do estudo de Carvalho et al., realizado em ambientes institucionais controlados, o presente trabalho demonstra a aplicabilidade prática dessa metodologia em eventos temporários, sob

condições logísticas e operacionais dinâmicas, que mostra diferencial que reforça a adaptabilidade e a importância da atuação nutricional em contextos variados.

Outro aspecto relevante foi a atenção ao saneamento básico e à destinação adequada de resíduos, nos quais ambos os camarotes apresentaram conformidade total. Esse resultado está em consonância com as observações de Araújo et al. (2021) que evidenciam a importância do manejo correto de resíduos e da limpeza frequente dos ambientes como fatores essenciais para prevenir contaminações cruzadas e garantir o cumprimento da Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Os resultados encontrados convergem com os autores analisados ao demonstrar que a segurança alimentar depende da integração entre infraestrutura, capacitação e monitoramento técnico contínuo. No entanto, este estudo se diferencia ao aplicar ferramentas clássicas de controle de qualidade — como o checklist da RDC nº 216/2004 — em um contexto de evento temporário de grande porte, ainda pouco explorado na literatura científica, contribuindo assim para o avanço das discussões sobre segurança alimentar em ambientes não convencionais.

CONCLUSÃO

A análise dos dados evidencia que ambos os camarotes apresentaram total conformidade nos itens relacionados à água de abastecimento e ao destino de resíduos, demonstrando atenção aos aspectos de saneamento básico e descarte correto de materiais. No entanto, categorias associadas ao comportamento dos manipuladores e ao controle do fluxo de produção ainda exigem aprimoramentos contínuos, reforçando a necessidade de treinamentos e monitoramento diário, conforme preconiza a Resolução Conselho Federal de Nutricionistas nº 600/2018.

Esses resultados reforçam a importância do planejamento e do uso organizado de ferramentas de controle, como checklists e registros de temperatura, garantindo a segurança alimentar e também a saúde e satisfação do público atendido.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, R. M. et al. Gestão da qualidade em serviços de alimentação: desafios e práticas em grandes eventos. *Revista Perquirere*, Patos de Minas, v. 20, n. 1, p. 1–15, 2023.

ALVES, R. M. L.; UCHIMURA, T. T.; SOARES, L. S. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em restaurantes self-service da cidade de Maringá (PR). *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 23, n. 4, p. 553–561, 2010.

ARAÚJO, G. D. S. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em unidades de alimentação e nutrição. *Revista da Saúde, Patos de Minas*, v. 9, n. 1, p. 45–56, 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial da União, Brasília, DF*, 16 set. 2004.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, incluindo as de responsabilidade técnica. *Diário Oficial da União, Brasília, DF*, 26 fev. 2018.

CARVALHO, M. C. R. et al. Avaliação da temperatura de preparações servidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. *Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal*, v. 13, n. 1, p. 112–122, 2019.

FERRAZ, L. S. et al. Boas práticas de fabricação e segurança dos alimentos: revisão integrativa. *Revista Uningá Review, Maringá*, v. 24, n. 3, p. 45–52, 2015.

SOUZA, T. L. et al. Avaliação higiênico-sanitária de serviços de alimentação coletiva. *Revista Perquirere, Patos de Minas*, v. 17, n. 1, p. 131–144, 2020.

VASQUES, F.; MADRONA, G. S. Boas práticas e controle de qualidade em serviços de alimentação coletiva. *Revista Alimentos e Nutrição, Araraquara*, v. 27, n. 2, p. 241–249, 2016.