

Qualificação de manipuladores de alimentos em serviços de alimentação de Dois Vizinhos – PR na prevenção de doenças transmitidas por alimentos

Qualification of food handlers in food services in Dois Vizinhos - PR in the prevention of foodborne diseases

RESUMO

Alex Consani Cham Junior
alexjunior.2016@alunos.utfpr.edu.br
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Dois Vizinhos, Paraná, Brasil

Marcela Toste Frata
marcelatfrata@utfpr.edu.br
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Dois Vizinhos, Paraná, Brasil

A formação de manipuladores de alimentos, visa garantir a segurança no serviço de alimentação, proporcionando benefícios para os consumidores e para o fornecedor de alimentos. Este trabalho teve como principal objetivo contribuir significativamente com a comunidade duovizinhense ao que tange a qualidade alimentar e o bom fornecimento de alimentos pelo comércio. Para isto, foi realizada uma abordagem com o Núcleo Gastronômico e a Vigilância sanitária, onde foram catalogados os serviços de alimentação. A partir da anuência dos proprietários, as visitas foram agendadas e realizada a coleta de dados utilizando um *check list*, que permitia verificar o segmento, quantidade de colaboradores, objetivos da empresa, principais dificuldades e coletas de informação inerentes as Boas práticas. Sucintamente, os quesitos verificados foram contemplados em quatro categorias, sendo estes: edificação e instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipuladores, produção e armazenamento/ transporte dos alimentos. Para cada item foram atribuídos conceitos de conformidade e não conformidade. As visitas procederam durante o período de doze meses, realizando-se a cada visita instruções dinâmicas e expositivas. A partir da coleta de dados foi verificado que a maioria dos comércios se encontravam em conformidade aos requisitos de boas práticas. Entre os itens com menor conformidade estavam aos manipuladores e a necessidade de treinamento dos colaboradores. Concluiu-se, que há necessidade de trabalhos mais intensivos de estímulo as boas práticas, requerendo ainda maior observância as regulamentações pertinentes para adequação.

PALAVRAS-CHAVE: Boas práticas. Capacitação. Fornecimento de Alimentos.

Recebido:

Aprovado:

Direito autoral: Este trabalho está licenciado sob os termos da Licença Creative Commons-Atribuição 4.0 Internacional.



ABSTRACT

The training of food handlers aims to ensure safety in the food service, providing benefits for consumers and the food supplier. This work had as main objective to contribute significantly with the community duovizinhense with regard to the food quality and the good supply of food for the commerce. For this, an approach was carried out with the Gastronomic Center and the Health Surveillance, where food services were cataloged. Based on the owners' consent, visits were scheduled and data collection was carried out using a check list, which allowed checking the segment, number of employees, company



objectives, main difficulties and information collections inherent to the Good practices. Briefly, the verified items were covered in four categories, namely: building and facilities, equipment, furniture and utensils, handlers, production and storage / transport of food. Concepts of conformity and non-conformity were attributed to each item. The visits proceeded during the twelve-month period, with dynamic and expository instructions being given to each visit. From the data collection, it was found that most businesses were in compliance with the requirements of good practices. Among the items with less compliance were the handlers and the need for training employees. It was concluded that more intensive work to stimulate good practices is necessary, requiring even greater compliance with the relevant regulations for adequacy.

KEYWORDS: Good Practices. Qualification. Food Supply

INTRODUÇÃO

Os alimentos quando submetidos a condições sanitárias inadequadas podem ser vetores de diversas doenças, essas doenças são descritas como DTAs, ou Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). A ingestão de alimentos contaminados por fungos, bactérias e suas toxinas, vírus e outros agentes parasitários são relacionados a episódios de sintomas gastrointestinais até infecções generalizadas, podendo inclusive em casos negligenciados levar ao óbito. Os danos visualizados em DTAs, vão além dos problemas na saúde do consumidor, mas também econômico, tanto para o estado e para o fornecedor de produto, o que inclui a menor aceitação de um produto pelo consumidor, tendo em vista sua má experiência (OLIVEIRA et al., 2010; FORSYTHE, 2013).

Segundo dados da OMS (2015), por ano é estimado que cerca de 600 milhões de pessoas adoecem após consumir alimentos contaminados, sendo que 420 mil venham a óbito. No mesmo boletim emitido, acredita-se que a as DTAs estejam entre as doenças mais subnotificadas pelos países, geralmente devido à dificuldade de correlação entre o consumo de alimentos contaminados e os sintomas genéricos observados.

Segundo o Ministério da Saúde, no Brasil, de 2007 a 2017 foram notificados 12.503 surtos de DTA, a faixa etária com maior número de exposição foi a de 20 a 49 anos e representa 55,2% dos doentes. Entretanto, os resultados podem ser subestimados, tendo em vista que alguns indivíduos não procuram assistência médica ou, ainda, alguns casos não são devidamente diagnosticados e notificados (NUNES, 2010; BRASIL, 2017).

Conforme SILVA JÚNIOR (2001), uma das formas de prevenir e reduzir os riscos inerentes aos consumidores é a capacitação e desenvolvimento de boas práticas de fabricação. A capacitação dos manipuladores em serviços de alimentação é uma das medidas adotadas e descrita como de suma importância para garantir um produto seguro e nutritivo.

Dentro dos serviços de fornecimento de alimentos conforme define a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), os manipuladores devem ser capacitados por meio de cursos que abordem questões como contaminantes alimentares, DTAs e Boas Práticas. Essa medida visa garantir a inocuidade do alimento e a saúde do consumidor final,

tendo em vista que o maior nível de contaminação em alimento é relacionado a má manipulação.

A contaminação cruzada de alimentos, o uso de alimentos deteriorados, manuseio inadequado, condições de armazenamento, higiene pessoal e cozimento inadequados dos alimentos são identificados como pontos centrais relacionados a disseminação de patógenos de origem alimentar. Qualquer manipulação inadequada de alimentos em estabelecimentos comerciais, podem ocasionar surtos de DTAs devido a um grande número de refeições oferecidas, portanto, garantir a segurança no processo de produção de alimentos é um ponto crítico (GÓIOS et al., 2017).

Baseando-se na atual legislação e as ocorrências frequentes de doenças veiculadas por alimentos relatadas em boletins epidemiológicos, este trabalho buscou por meio da utilização de medidas educativas e ações de mitigação de riscos em manipulação de alimentos, levar ao comércio da cidade a capacitação de manipuladores de alimentos e a implementação de boas práticas.

MATERIAIS E MÉTODOS

Por intermédio das informações fornecidas pelo Núcleo Gastronômico e Vigilância Sanitária, foram catalogados os serviços de alimentação a serem atendidos, sorteando-se a ordem de visitas e atendimentos.

Após a anuência dos proprietários, foram atendidos 40 serviços de alimentação, dentre restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, pastelarias e congêneres.

Para realizar este trabalho as visitas foram agendadas com cada local, sendo coletados dados por meio de uma ficha de verificação (*check list*), quanto ao tipo de segmento, quantidade de colaboradores, quantidade de funcionários que manipulam alimentos, objetivos da empresa, principais dificuldades envolvendo a manipulação alimentar e coleta de dados para a avaliação de Boas Práticas, seguindo os itens previstos pelas legislações vigentes. Os quesitos verificados foram divididos em 4 categorias: edificação e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e armazenamento/transporte do alimento. Os dados foram analisados por frequência de respostas e serão verificadas as conformidades e não conformidades com as Boas Práticas (BRASIL, 2002; BRASIL, 2004).

As visitas ocorreram semanalmente, durante 12 meses, onde foram propostos os dias da atuação com as visitas em horários flexíveis junto aos comerciantes.

Os participantes do projeto conduziram explanações com instruções, desenvolvidas e expostas de forma dinâmica a fim de possibilitar melhor aprendizado e assimilação do assunto. As palestras tiveram duração de 50 minutos, utilizando material de própria autoria com auxílio de ferramentas e materiais de apoio já disponíveis pelos órgãos sanitários (BRASIL, 1993; BRASIL, 1997; BRASIL, 2002; BRASIL, 2004; BRASIL, 2005).

Além da própria dinâmica que refere às Boas Práticas de Fabricação e às Boas Práticas de Prestação de Serviços de Alimentos, foram destacadas as

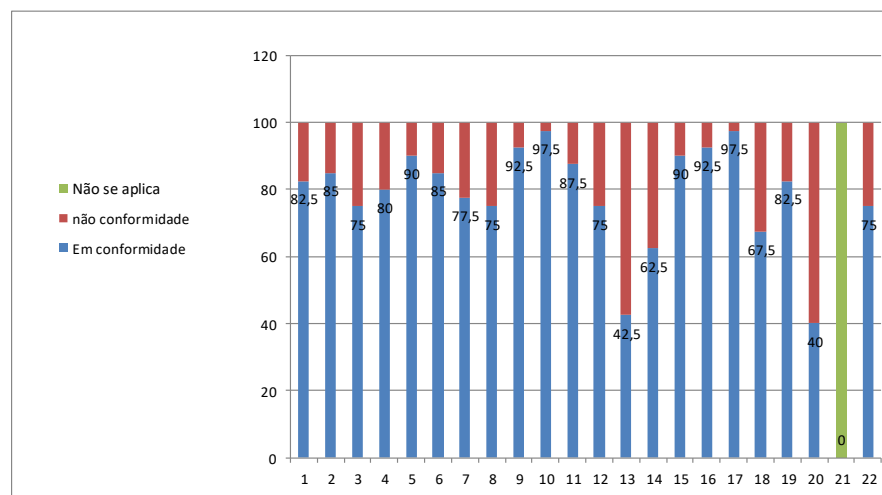
consequências destas ações, como a prevenção de surtos alimentares, melhor visibilidade dos clientes, qualificação dos colaboradores e agregação de valor ao produto.

Após as explanações acerca das Boas Práticas de Fabricação, realizou-se a aplicação do *check list* (conforme definida pela RDC nº 275/2002) fim de obter informações diagnósticas sobre as condições higiênico-sanitárias dos ambientes, bem como permitir o fornecimento de subsídios para instruções e orientações de mudanças a serem realizadas pelos proprietários e funcionários.

RESULTADO E DISCUSSÃO

Analisando-se o gráfico de porcentagens de conformidades dos serviços de alimentação, verifica-se que a maioria encontra-se dentro das conformidades, com mais de 62,5% das empresas respeitando os requisitos de Boas Práticas de Fabricação, exceto em 42,5% para o item 13 (Não utilizar brincos, pulseiras, relógios, anéis, colares, maquiagem) de 40% para o item 20 (Limpeza da caixa d'água, frequência semestral), o que reforça a necessidade de treinamento dos funcionários e dos proprietários, objeto deste projeto (Figura 1).

Figura 1- *Check list* aplicado nos serviços de alimentação em Dois Vizinhos – Paraná



Fonte: Brasil, 2002 (resolução RDC nº 275/2002)

Somente uma empresa armazenava venenos dentro do ambiente que são manipulados os alimentos.

Essas não conformidades podem ser motivos pelos quais está havendo a quantidade de surtos alimentares registrados pela Vigilância Sanitária do município, visto que o não atendimento desses quesitos pode levar à contaminação cruzada dos alimentos.

Além disso, há necessidade das empresas melhorarem seu desempenho de modo a seguirem rigidamente as Boas Práticas de Fabricação em sua totalidade, estando com índices de 100% em conformidades.

Elias & Madrona (2008), aplicaram um *check list* em uma indústria de embutidos cárneos e verificaram que as não conformidades estavam em maior porcentagem, constatando que essas infrações não oferecem um ambiente devidamente higienizado para a produção de alimentos.

Os resultados encontrados por Genta et al., (2005) confirma que as normas da legislação vigente não são cumpridas pelos estabelecimentos produtores de alimentos, uma vez que ao realizar um *check list* observaram que 60,9% das unidades não cumpriam as recomendações dadas pela ANVISA.

Akutsu et al., (2005), avaliaram 50 estabelecimentos produtores de alimentos, da região de Brasília, Distrito Federal, de acordo com o cumprimento dos itens imprescindíveis estabelecidos pela ANVISA. Verificou-se que as unidades de alimentação e nutrição foram mais bem classificadas nos itens equipamentos e existência do Manual de Boas Práticas. Os hotéis destacaram-se nos itens edificação, manipulação e fluxo de produção. Os restaurantes comerciais obtiveram o pior resultado quando comparados às demais unidades analisadas.

CONCLUSÃO

Conclui-se que há necessidade de maior acompanhamento dos setores comerciais, principalmente ao que se refere à capacitação de manipuladores de alimentos. As medidas profiláticas apesar de amplamente divulgadas e cobradas por parte dos serviços de vigilância sanitária ainda encontra resistência por alguns comerciantes. Este projeto especificamente possui caráter informativo e de orientação, sendo pautado na transmissão de informações técnicas de forma dinâmica e de fácil entendimento pela comunidade.

Sendo assim novas visitas serão feitas a fim de comparar se as orientações propostas foram seguidas e mensurar se o curso sobre as Boas Práticas de Fabricação foi efetivo, com vistas a reduzir a incidência de surtos alimentares no município de Dois Vizinhos.

REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. de C. et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n. 368, de 04 de setembro de 1997. **Regulamento técnico sobre as condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos**. Brasília, DF, D.O.U. 08/09/1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993. **"Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos"**, as **"Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos"** e o **"Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos"**. Brasília, DF, D.O.U. 02/12/1993.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos**. Brasília, DF, D.O.U. nº 206, 23/10/2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005. **Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênicos-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais**. Brasília, DF, D.O.U. 01/08/2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Brasília, DF, D.O.U. 16/09/2004.

ELIAS, A.; MADRONA, G. Avaliação de uma indústria produtora de embutidos cárneos quanto à higiene e legislação vigente no Brasil. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v. 02, n. 02, p. 71-81, 2008. Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rbta/article/view/284>. Acesso em 28, Ago. 2020.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. Artmed, Porto Alegre, 2013.

GENTA, T. M. De S.; MAURÍCIO, A. A.; MATIOLI, G. Avaliação das Boas Práticas através de *check-list* aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. **Acta Scientiarum. Health Sciences**, v. 27, n. 2, p. 151-156, 2005.

GÓIOS, Ana et al. Conhecimentos de manipuladores de alimentos sobre segurança dos alimentos e alergias. **Revista Higiene Alimentar**, v. 31, n. 264/265, 2017.

NUNES, S. A. **Notificação dos surtos de doenças transmitidas por alimento (DTAs) no município de São Paulo**, no período de 2007 a 2009. São Paulo, 2010. Disponível em: <http://www.saude.sp.gov.br/cve-centro-de-vigilancia-epidemiologica-prof.-alexandre-vranjac/>. Acesso em: 26, Ago. 2020.

OLIVEIRA, A. B. A. et al. Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. **HCPA**, 30, 279-285, 2010.

OMS. Organização Mundial de Saúde. **Report on global burden of foodborne disease**. 2015. Disponível em: <http://www.ianphi.org/news/2015/foodborneillness.html>. Acessado em: 26, Ago. 2020.

SILVA JÚNIOR, J. B. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2001.