



SEI-SICITE 2021

Pesquisa e Extensão para um mundo em transformação

XI Seminário de Extensão e Inovação
XXVI Seminário de Iniciação Científica e Tecnológica
08 a 12 de Novembro - Guarapuava/PR



Boas Práticas de Fabricação em serviços de restaurantes na cidade de Campo Mourão

Good Manufacturing Practices in restaurant services in the city of Campo Mourão

Joyce Santos de Souza

joycesouza@alunos.utfpr.edu.br

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, Paraná, Brasil

Fábio Henrique Poliseli Scopel

fabioscopel@utfpr.edu.br

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, Paraná, Brasil

Leila Larisa Marques

leilamarques@utfpr.edu.br

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, Paraná, Brasil

Márcia Regina Ferreira Geraldo Perdoncini

gerald@professores.utfpr.edu.br

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, Paraná, Brasil

RESUMO

O presente artigo tem por finalidade apresentar o Projeto de Extensão intitulado “Comendo bem, Restaurantes e afins” o qual é desenvolvido por meio de consultorias em estabelecimentos alimentícios de Campo Mourão. A ideia é alinhar estes estabelecimentos com a legislação e normas vigentes referente às boas práticas de fabricação para serviços de alimentação proporcionando melhorias de todas as não conformidades e orientando assertivamente manipuladores e gestores. Para isso utilizou-se de um *checklist* elaborado a partir da legislação no qual cada estabelecimento da área de restaurantes e marmitarias foi pontuado e então as não conformidades levantadas para posterior adequação. Ao final deste período o estabelecimento era premiado com um selo de qualidade com notas que variavam de 2 a 5 estrelas. Como resultado alguns estabelecimentos receberam premiação com notas de 3 e 5 estrelas, sendo reavaliados nos 6 meses subsequentes. Em suma a extensão atua de forma intensa a fim de oferecer para os cidadãos mourãoenses serviços de alimentação seguros e de qualidade, dentro das normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

PALAVRAS-CHAVE: Boas práticas de fabricação, estabelecimentos alimentícios, segurança alimentar.



ABSTRACT

The purpose of this article is to present the Extension Project entitled "Comendo-Bem, Restaurantes e afins" in which is developing in food companies of Campo Mourão. The idea was align them with current legislation and standards regarding good manufacturing practices for food services, allowing improvements of all non-conformities by means employees and managers education. For that purpose, it was elaborated a checklist based on government rules and them applied in each establishment. After that, they received a period for adjusting the unconformities and them it was awarded with scores between 2 and 5 stars. As a result, some companies were awarded with 3 and 5 stars, being evaluated again each 6 months. Briefly, the extension acts in order to offer to the citizens safe and high-quality food services in according to the rules of the National Health Surveillance Agency (ANVISA).

KEYWORDS: Good manufacturing practices, food establishments, food safety.

INTRODUÇÃO

Campo Mourão possui aproximadamente 95 mil habitantes e é o centro da região da Comcam, composta por diversos municípios, totalizando cerca de 340 mil habitantes. A cidade é um polo regional, comportando diversos estabelecimentos do ramo de alimentos. Os restaurantes, alvo deste projeto, são em grande número na cidade e geram empregos diretos e indiretos, contribuindo para o desenvolvimento sócio-econômico da cidade.

A preocupação com a segurança alimentar vem crescendo nos últimos anos, gerando uma série de discussões entre organizações governamentais, instituições de ensino e indústrias alimentícias sobre programas que assegurem à população produtos que não sejam prejudiciais à saúde. Não só a disponibilidade e possibilidade de acesso da população ao alimento está sendo discutida, como também os riscos causados por esses mesmos alimentos (RODRIGUES et al., 2003).

A qualidade de uma refeição é influenciada diretamente pela qualidade da matéria-prima, higiene dos utensílios, do ambiente e equipamentos utilizados, manipuladores envolvidos no processo, bem como o tempo e temperatura dos alimentos comercializados. Para evitar doenças transmitidas por alimentos (DTAs) devem-se enfatizar as situações que visam à prevenção de agentes patogênicos de maior severidade e as condições de maior risco, com medidas de prevenção e controle em todas as etapas da cadeia produtiva. Em muitos casos as DTAs ocorrem devido à falta de conhecimento sobre higiene pessoal, ambiental e de alimentos, e não somente por negligência. Desse modo, é necessária a adoção de fiscalização e medidas que possam contribuir para a execução de trabalhos educativos, como cursos de capacitação para manipuladores de alimentos. Os hábitos higiênicos praticados pelos manipuladores desempenham papel importante para a sanidade dos produtos, neste contexto a lavagem das mãos e dos utensílios tornam-se pontos críticos de controle no que diz respeito à manipulação, sendo necessária a implantação de procedimentos padronizados (AMSON et al. 2006, NADVORNY et al., 2004).

A prevenção de doenças de origem alimentar requer esforços ao longo de toda a cadeia de produção, incluindo os consumidores, os quais exercem uma importante função no aspecto de exigir que os produtores ofereçam alimentos seguros. Entender os mecanismos de contaminação e multiplicação dos microrganismos é essencial para garantir a inocuidade dos alimentos e prevenir que os consumidores sejam atingidos pelas doenças relacionadas. A expressão "alimentos seguros" pode ser interpretada de várias maneiras. As diferentes definições, entretanto, são dadas essencialmente a partir do que constitui um risco ou perigo significativo (FORSYTHE, 2000).

A melhoria da qualidade dos serviços prestados quer seja no produto, quer seja no atendimento aos clientes, só trará ganhos ao empreendedor, aos manipuladores de alimentos, pois apresentará mecanismos



de inspeção, controle e uma garantia de qualidade em seu processo, obedecendo às normas de manuseio, boas práticas de fabricação (BPF) e higiene que poderão garantir a qualidade final do consumidor.

BPF é um conjunto de medidas que devem ser aplicadas pelos estabelecimentos que manipulam alimentos para fins comerciais de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos (Winckler; Winckler, 2011).

A legislação sanitária federal regulamenta essas medidas em caráter geral, aplicável a todo o tipo de indústria de alimentos e específico, voltadas às indústrias que processam determinadas categorias de alimentos. Existem algumas legislações gerais criadas para promover a qualidade do alimento, são elas (ANVISA): Resolução - RDC n. 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas de Fabricação para serviços de Alimentação; Resolução - RDC n.275 de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores de Alimentos. A legislação para alimentos é o principal dispositivo legal com objetivo de proteger a saúde do consumidor, ela não só elabora padrões higiênico-sanitários, como também as normas para apresentação do produto que estão ligadas à prevenção de doenças e à promoção da saúde (Winckler et al., 2017).

Atualmente a fiscalização dos estabelecimentos é realizada pela vigilância, porém não existem recursos humanos suficientes para o efetivo acompanhamento dos mesmos, nem exerce trabalhos educativos e/ou preventivos.

A extensão universitária, um dos grandes pilares da educação superior, pode contribuir para a sociedade em relação à segurança dos alimentos consumidos na comunidade. O conhecimento adquirido pelos discentes, supervisionado por docentes, pode ser repassado para manipuladores de alimentos e responsáveis por setores alimentícios.

A meta é garantir a qualidade dos produtos oferecidos, diminuindo riscos à saúde dos consumidores, devido à redução da possibilidade de transmissão de doenças veiculadas por alimentos. Portanto este projeto de extensão ampliará a fiscalização e possibilitará a viabilização de medidas educativas e corretivas que beneficiarão os estabelecimentos pertencentes a este projeto, trazendo benefícios para toda a sociedade. Um selo de qualidade será disponibilizado aos estabelecimentos que se enquadrarem nas normas de qualidade, possibilitando ao consumidor optar por aquele de melhor qualidade. Com a execução deste, a Vigilância Sanitária ganhará um reforço na fiscalização, os estabelecimentos participantes melhoraram a qualidade higiênico-sanitária e segurança de seus produtos na tentativa de pontuar melhor no selo de qualidade e, conseqüentemente, toda a população que frequenta os mesmos será beneficiada.

MATERIAIS E MÉTODOS

O projeto foi dividido em 4 etapas, a saber: diagnóstico, proposição de soluções e treinamento, adequação e premiação. Para que estas atividades fossem desenvolvidas, foi necessário a realização de visitas em locais pré-selecionados pela prefeitura municipal por meio da Casa do Empreendedor (parceiro do projeto) juntamente com os colaboradores Na etapa diagnóstico realizada numa primeira visita foi aplicado o *checklist*, elaborado de acordo com a Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, onde avaliou-se as conformidades e não conformidades dos estabelecimentos. Na sequência um *feedback* citando as não conformidades foi elaborado a partir das sugestões feitas pelo professor orientador e, após isso, uma segunda visita foi realizada para informar o proprietário do local. Nesta foi estabelecido um



SEI-SICITE 2021

Pesquisa e Extensão para um mundo em transformação

XI Seminário de Extensão e Inovação
XXVI Seminário de Iniciação Científica e Tecnológica
08 a 12 de Novembro - Guarapuava/PR



período para a empresa fazer as melhorias necessárias de curto, médio e longo prazo em base a organização financeira da empresa. Na etapa de proposição de soluções, um treinamento sobre boas práticas de fabricação era aplicado aos colaboradores da empresa.

Na terceira visita foi avaliado se as não conformidades foram corrigidas e então aplicado novamente o *checklist* para determinar a pontuação da empresa e portanto sua classificação em base a um selo de qualidade com notas que variavam de 2 a 5 estrelas. Ao final a empresa era novamente visitada e recebia uma placa (ver Figura 1) com a nota obtida. A correção das não conformidades não era obrigatória, mas interferiria na somatória dos pontos e na premiação. É importante citar que em casos onde o estabelecimento era alugado e o locatário não tinha permissão para mudanças, a falta de adequação era compreensível, mas de todas formas afetava na pontuação.

No período de vigência da bolsa, foi contatado os estabelecimentos que concluíram as etapas do projeto no ano de 2019 e também com restaurantes que estavam em atendimento na ocasião do fechamento devido a pandemia do COVID-19 para informar sobre o interesse em continuar no projeto. Dos estabelecimentos participantes, apenas uma marmitaria mostrou interesse em prosseguir com o programa.

Com a reabertura do comércio no início de 2021, ocorreram novas reuniões com a prefeitura municipal por meio da casa do empreendedor (parceiro do projeto) para definição de novos estabelecimentos para participarem do projeto. As visitas a estas empresas, num primeiro momento o com a presença do professor orientador, foram feitas no período de fevereiro a agosto de 2021. Nas visitas seguintes foi realizado um diagnóstico do local e dos manipuladores por meio da aplicação do *checklist*, verificando itens da legislação em não conformidade.

Figura 1: Selos do projeto onde figuram as nota de 2 a 5 estrelas.



Fonte: Elaboração própria



SEI-SICITE 2021

Pesquisa e Extensão para um mundo em transformação

XI Seminário de Extensão e Inovação
XXVI Seminário de Iniciação Científica e Tecnológica
08 a 12 de Novembro - Guarapuava/PR



Devido a pandemia e ao fechamento dos estabelecimentos, foram realizadas atividades remotas tais como a criação de um perfil no instagram do projeto, elaboração de materiais didáticos para publicações curtas abordando conteúdos sobre boas práticas de fabricação, higiene pessoal e na manipulação de alimentos e doenças transmitidas por alimentos. Paralelamente foi realizado um levantamento de orçamento para compra materiais para serem usados no projeto quando da abertura dos estabelecimentos e também a elaboração de um banner de divulgação do projeto.

Um das ações do projeto foi a elaboração da cartilha de boas práticas de fabricação e também treinamento de colaboradores. A cartilha consiste em um *checklist* técnico baseado na legislação vigente, tendo como objetivo informar e auxiliar os manipuladores em todo o processo produtivo dos alimentos desde a seleção até a sua comercialização.

As cartilhas do manipulador de alimentos são distribuídas nos estabelecimentos parceiros do projeto, que servem como um manual de boas práticas para serem implementadas e aperfeiçoadas. A cartilha foi desenvolvida com linguagem clara e acessível, contendo ilustrações atrativas e abordando os temas: Quem é o manipulador?, o que são microrganismos?, fatores que influenciam no crescimento microbiano, velocidade de crescimento microbiano, contaminação dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, limpeza e sanitização, higienização do local de trabalho, higiene pessoal, procedimento operacional padrão e boas práticas de fabricação.

O treinamento de BPF foi realizado pelos alunos com a ajuda do professor orientador. Neste buscou-se a produção de slides educativos, abordando sete pontos principais: microrganismos; doenças transmitidas por alimentos e suas estatísticas; contaminações de alimentos e seus tipos; higiene das instalações, dos utensílios, das matérias-primas e dos manipuladores; procedimentos operacionais padronizados; legislações e dinâmicas.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

No ano de 2020, devido a ocorrência da pandemia do Covid-19, as visitas aos estabelecimentos participantes foram canceladas. Foram realizadas tarefas online como: atualização do curso de Boas Práticas com um linguagem mais simples e didática visando o melhor entendimento do ouvinte e da cartilha orientadora com linguagem acessível e com ilustrações atrativas. O curso foi atualizado e apresentado aos professores via Google Meet com todo feedback necessário para correção e ajustes.

Em 2021, com algumas liberações do comércio autorizadas pela Prefeitura de Campo Mourão, algumas atividades do projeto puderam ser realizadas como: processo seletivo para seleção de novos alunos voluntários, uma nova seleção de estabelecimentos, retorno das visitas aos locais participantes, divulgação do projeto em redes sociais (Figuras 3 e 4) e uma atualização do curso de BPF adequando o treinamento a cada estabelecimento participante. Adicionalmente o banner produzido durante o fechamento ficou da seguinte forma:

Figura 2: Banner do projeto



SEI-SICITE 2021

Pesquisa e Extensão para um mundo em transformação

PROJETO



COMENDO BEM

Qualidade e segurança na sua alimentação

Fonte: Elaboração própria

Dos estabelecimentos participantes, apenas uma marmitaria mostrou interesse em prosseguir com o programa e uma reaplicação do *checklist* foi realizada para verificar se as adequações realizadas continuavam a ser empregadas e portanto se a premiação recebida se mantinha. Após uma última visita de avaliação, ocorreu o *feedback* e concluiu-se que o local manteria sua nota máxima com selo de qualidade de cinco estrelas, enfatizando que o estabelecimento está dentro dos padrões exigidos pelos órgãos regulamentadores.

Figura 3: Postagem sobre qualidade da água.

Figura 4: Postagem sobre manuseio adequado do lixo



SEI-SICITE 2021

Pesquisa e Extensão para um mundo em transformação



Fonte: Elaboração própria

Fonte: Elaboração própria

Com a seleção de novos locais, um novo restaurante da Cidade de Campo Mourão foi selecionado para fazer parte do projeto. A aplicação do *checklist* foi realizada no mês de agosto e algumas não conformidades foram observadas como: a água utilizada para as bebidas não é mineral ou filtrada; luminárias sem proteção para possíveis explosões; no local não havia tela de proteção nas janelas da área de preparo; os ovos não eram armazenados em refrigeração, entre outros. Com isso, os pontos não conformes serão separados e apresentados para o estabelecimento para se adequar às mudanças necessárias. Um treinamento de BPF será administrado aos colaboradores, com temas citados na Cartilha do Manipulador (Figura 5) e dinâmicas para reforçar o aprendizado.

Na terceira e última visita, será feita uma avaliação e apuração das melhorias aplicadas, e então uma premiação referente ao parâmetro de pontos atingido pelo restaurante, variando de duas a cinco estrelas.



SEI-SICITE 2021

Pesquisa e Extensão para um mundo em transformação

Figura 5: Cartilha manipulado de alimentos.



Fonte: Elaboração própria

CONCLUSÃO

Atividades desenvolvidas neste projeto são de grande importância pois proporcionou aos membros do projeto de extensão um contato com os problemas reais encontrados na área de atuação, e aos manipuladores de alimentos ampliando o conhecimento sobre a segurança alimentar através de informações e ações corretivas que possibilitaram que seus estabelecimentos estejam dentro das normas de qualidade, diminuindo o risco à saúde do consumidor e a transmissão de doenças causadas pelos alimentos. Também cabe ressaltar o benefício aos consumidores que poderá optar pelo estabelecimento que melhor atender sua necessidade.

Vale destacar que os professores orientadores sempre são consultados pelos alunos para sanar dúvidas existentes e participam dos primeiros contatos aos estabelecimentos. Também sempre que foi necessário, a Prefeitura Municipal, por meio da casa do empreendedor, deu todo o apoio para que o projeto ocorresse da melhor forma. Cabe informar que o projeto continua em andamento e tem previsão de se tornar um programa de extensão universitário.



SEI-SICITE 2021

Pesquisa e Extensão para um mundo em transformação

XI Seminário de Extensão e Inovação
XXVI Seminário de Iniciação Científica e Tecnológica
08 a 12 de Novembro - Guarapuava/PR



AGRADECIMENTOS

O presente trabalho foi realizado com o apoio da Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR, por meio da bolsa PROREC e recursos financeiros ambos obtidos pelo edital 02/2020-PROREC e também agradecimentos a Prefeitura Municipal de Campo Mourão e a Casa do Empreendedor pelo apoio ao projeto.

REFERÊNCIAS

AMSON, G.V; HARACEMIV, S.M.C.; MASSON, M.L. Levantamento de dados epidemiológicos relativos à ocorrências/surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) no estado do Paraná – Brasil, no período de 1978 a 2000. **Ciênc. agrotec.**, Lavras, 2006.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. **Artmed**, Porto Alegre, 2000.

NADVORNY, A.; FIGUEIREDO, D.M.S. SCHMIDT, V. Ocorrência de Salmonella sp. Em surtos de doenças transmitidas por alimentos no Rio Grande do Sul. **Acta Scientiae Veterinariae**, [s. l.], 2004

RODRIGUES, K.L.; GOMES, J.P; CONCEIÇÃO, R. C. S.da; BROD, C.S.; CARVALHAL, J.B.; ALEIXO, J.A. G. Condições higiênicas-sanitárias no Comércio Ambulante de Alimentos em Pelotas-RS. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, 2003.