

A IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NO CONTROLE BACTERIOLÓGICO EM UMA UAN

THE IMPORTANCE OF GOOD HYGIENIC-SANITARY PRACTICES IN A BACTERIOLOGICAL CONTROL AT A FOOD UNIT

Thayna Rissa Ribeiro Soares Siqueira¹, Tatiana Hernandez¹,

Cristiane Andrade Maciel Nassif², Viviane Silva Macedo²

Wander Lopes Pereira³

RESUMO

Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) compõem um grave problema de saúde pública. Especialmente nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), os alimentos podem estar mais suscetíveis a contaminação pela manipulação incorreta durante o preparo. As boas práticas higiênico-sanitárias são primordiais desde o recebimento de gênero alimentício até seu preparo. Este estudo trata-se de uma revisão bibliográfica sobre a importância de boas práticas de higiene na UAN, assim agregando conhecimentos relevantes para seus colaboradores. Os principais resultados demonstraram a importância das boas práticas higiênico-sanitárias em todas as etapas da produção alimentar e a técnica de coleta de amostras como ferramenta importante no controle bacteriológico.

Palavras-chave: Doença transmitidas por alimentos; Unidade de alimentação; revisão bibliográfica.

ABSTRACT

Foodborne Diseases is a serious public health problem. Especially, at feeding and nutrition units, foods may be more susceptible to contamination by improper handling during preparation. Good hygienic-sanitary practices are crucial since the receipt of food until its preparation. This study is a bibliographic review on the importance of good hygiene practices at those places, thus aggregating relevant knowledge to their employees. The main results demonstrated the importance of good hygienic sanitary practices in all stages of food production, and the sampling technique as an important tool in a bacteriological control.

Key words: Foodborne disease. feeding unit. bibliographic, review.

¹ Alunas do Curso de Nutrição da UNIVERSO-Campos dos Goytacazes.

² Mestre docente do Curso de Nutrição da UNIVERSO-Campos dos Goytacazes.

³ Doutor docente do curso de Nutrição da UNIVERSO-Campos dos Goytacazes.

INTRODUÇÃO

Com a mudança cotidiana dos hábitos de vida e a maior inserção feminina no mercado de trabalho o hábito de “comer fora” cresceu não só como atividade social, mas também como necessidade imposta pela força de trabalho que a mulher passou a ter (AKUTSU *et al.*, 2005).

Essa independência profissional conquistada pela mulher, afetou diretamente a composição da alimentação trazendo consigo como consequência mudanças no padrão alimentar (LELIS, TEIXEIRA & SILVA, 2013).

Nos dias atuais preocupa-se muito com alimentação saudável e para alcançarmos esse quesito, é fundamental que o alimento esteja livre de agentes causadores de doenças (GAVA, SILVA & FRIAS, 2008).

Existem diversos tipos de doenças alimentares, muitas causadas por agentes patogênicos, responsáveis por problemas de saúde pública e perdas econômicas. Podem se denominar as síndromes resultantes de ingesta alimentar por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) ou toxinfecções (OLIVEIRA *et al.*, 2010).

Particularmente, nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), os alimentos podem estar mais susceptíveis a riscos de contaminações por micro-organismos associados à manipulação e aos procedimentos incorretos durante o processamento e distribuição (FERREIRA *et al.*, 2011).

A literatura ainda apresenta escassez na correlação dos temas DTA e UAN. Recentemente, ÁVILA *et al.*, (2016) elaboraram uma revisão bibliográfica similar ao tema aqui proposto, porém houve uma limitação nas bases de pesquisas.

O estudo terá como referencial o artigo elaborado por ÁVILA *et al.*, (2016), onde serão feitas alterações cabíveis a este estudo.

O principal objetivo é demonstrar através de uma revisão bibliográfica a importância das boas práticas higiênico-sanitárias no controle microbiológico em uma UAN.

METODOLOGIA

A metodologia deste trabalho consiste na elaboração de uma revisão bibliográfica, onde este tipo de estudo, é “desenvolvido com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos” (GIL, 2010).

Para confecção do estudo, utilizou-se como base referencial o artigo elaborado por ÁVILA *et al.*, (2016), sendo feitas alterações nas palavras-chave e base de dados. As palavras chaves utilizadas foram: “Doença transmitidas por alimentos” e “Unidade de alimentação e nutrição”, as bases de dados Scielo e Google acadêmico, limitando-os a “títulos” de pesquisas em “português”, na área de “nutrição e dietética”. Sendo selecionados os mais relevantes de acordo com a temática para a discussão.

DISCUSSÃO

O estudo desenvolvido poderá contribuir para agregar conhecimentos relevantes para a boas prática higiênico sanitárias dos manipuladores na unidade de alimentação e nutrição (UAN).

Entende-se por manipuladores, os nutricionistas, cozinheiros e auxiliares de cozinha, ficando restrito ao nutricionista a responsabilidade da coleta de amostra.

Para uma boa alimentação se faz necessário primeiramente a higiene alimentar, que é a destruição de qualquer bactéria prejudicial à saúde, desde o processamento do alimento até sua distribuição (KOCHANISKI *et al.*, 2009).

O controle higiênico sanitário de alimentos vem sofrendo profundas mudanças conceituais e técnicas, devido aos novos conhecimentos em relação ao controle dos microrganismos causadores de toxinfecções alimentares, motivadas, principalmente pelo aparecimento de cepas microbianas mais adaptadas aos antigos e convencionais mecanismos de prevenção (SILVA, 2001).

A Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 foi a precursora na regulamentação desse tema, essa Portaria dispõe sobre as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na área de alimentos (BRASIL, 2004).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) aprovou a RDC 275, de 2002, com objetivo de estabelecer os Procedimentos Operacionais Padronizados

(POP'S) para garantia das condições higiênico-sanitárias no processamento de alimentos, em complemento às Boas Práticas de Fabricação (BRASIL, 2004).

Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens (BRASIL, 2004):

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

Em 2004, foi aprovada a Resolução RDC 216³, que estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Essas determinações visam nortear os responsáveis a proceder de maneira adequada e segura, desde a construção da UAN até a distribuição das refeições (BRASIL, 2004).

Para garantir alimentos mais seguros, têm sido usadas ferramentas como as boas práticas de fabricação (BPF) e análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) (FERREIRA *et al.*, 2011).

Segundo Brasil (2004), as BPF são um conjunto de medidas, adotadas pelos serviços de alimentação e nutrição e indústria de alimentos para garantia de qualidade sanitária e a conformidade dos alimentos. Para avaliar o cumprimento das BPF, aplica-se a lista de verificação conforme RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002.

APPCC é uma técnica sistemática utilizada para prevenir a produção de alimentos contaminados, prevenir danos à saúde e enfatizar a prevenção de problemas. É aplicado em qualquer estágio da cadeia de produção, desde a produção primária até a distribuição (FIGUEIREDO & NETO, 2001).

Esse sistema segue alguns princípios, entre eles destacam-se: Identificar o perigo e analisar os riscos; identificar os pontos críticos para determinar o perigo; monitorar o sistema; executar ações corretivas; manter os registros. Alguns perigos podem comprometer a segurança dos alimentos, incluindo o microbiológico

³ RDC nº 216/2004 - Este Regulamento estabelece os procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo.

(coliforme fecal, salmonella); nutricional (consumo de gordura); ambiental (pesticida, metal pesado); natural (ingredientes) e aditivos alimentares (FIGUEIREDO & NETO, 2001).

Em termos de qualidade higiênico-sanitária, como fator para determinar segurança alimentar, vários quesitos estão relacionados. O procedimento de qualidade abrange desde a escolha do produto até seu preparo, isso inclui: compra, recebimento, armazenamento, descongelamento, reconstituição, pré-preparo, cocção, resfriamentos, porcionamento, armazenamento, reaquecimento, distribuição, higiene de equipamento, utensílios, do ambiente e pessoal (ABREU, SPINELLI & PINTO, 2007).

É importante que seja realizado monitoramento diário, para assegurar que todas as normas sejam seguidas e também para a identificação dos possíveis erros cometidos em alguma etapa do processo, para manter o controle de qualidade das refeições oferecidas nas UAN's (AMANCIO *et al.*, 2015).

Além da análise visual e seleção do alimento, o diagnóstico laboratorial é um método extremamente eficaz para controle higiênico-sanitário. Através dele é possível identificar qualquer alteração no alimento, podendo demonstrar as razões para a não conformidade. Para o sucesso da análise da amostra devem ser respeitados os fatores: condição de conservação, quantidade coletada e práticas higiênico sanitárias. Qualquer falha nesse processo pode comprometer a análise da amostra (RIEDEL, 2005).

A garantia da qualidade da produção alimentar de uma UAN é essencial, dessa forma se faz necessário a comprovação que o alimento foi feito dentro dos padrões exigidos pela vigilância Sanitária, nesse contexto, a coleta de amostra é a ferramenta utilizada para manter as condições higiênico-sanitárias determinadas (AMANCIO *et al.*, 2015)

A fim de evitar contaminação na coleta de amostras, alguns critérios devem ser seguidos à risca em todo processo, desde a coleta até a armazenagem:

- Higienizar as mãos com água e sabão e posteriormente álcool 70%;
- Utilizar luvas descartáveis e máscaras de proteção durante a coleta;
- Armazenar as amostras coletadas em saco plástico esterilizados;
- Utilizar os mesmos utensílios da distribuição para coleta;

- A quantidade de alimento coletado deve ser representativa, ter no mínimo cem gramas (100g) do produto.
- Retirar todo ar e fechar imediatamente, armazenando em congelamento a -10 °C ou menor que esse valor, no máximo três dias (72 horas) ou em refrigeração com a temperatura até 4°C com a mesma proporção de dias (SILVA JUNIOR, 1995).

A identificação das amostras deve conter algumas informações preconizadas pela ANVISA, essas são: Nome da preparação; data e hora da coleta; nome do executor; motivo; temperatura; finalidade e outros detalhes pertinentes as normas da UAN (BRASIL, 2004).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As DTA's são consideradas um agravante na saúde pública, principalmente nas UAN's. As boas práticas higiênico-sanitárias são utilizadas para minimizar os riscos dessas doenças.

Em termos de produção acadêmica, a pesquisa correlacionando os temas DTA e UAN foi escassa, necessitando assim de uma abordagem mais ampla, por meio de uma revisão bibliográfica.

Grande parte dos autores abordam as práticas higiênico sanitárias como fator primordial no controle bacteriológico. Para manter a qualidade na produção da UAN, deve-se realizar monitoramento diário, certificando a execução de todas as normas e identificação de possíveis erros em alguma etapa do processo.

Além disso, a coleta de amostras deve ser realizada de acordo com os procedimentos da instituição, a fim de evitar qualquer tipo de contaminação que comprometa o resultado da análise laboratorial.

Por fim, espera-se através deste trabalho, demonstrar a importância da adoção das boas práticas higiênico-sanitárias nas UAN's a fim de reduzir as DTA's. Além disso, proporcionar conhecimento não só para pesquisadores na área de nutrição, mas também colaboradores de UAN's.

REFERÊNCIAS

- ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 2. ed. São Paulo: Metha, 2007.
- AKUTSU, R. de C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, SP, n.18(3), p. 419-427 mai/jun., 2005.
- AMANCIO, L. C. F.; MARQUEZ, D. De S.; FREITAS, D. A. De L.; SILVEIRA, L. De O. **ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DOS ALIMENTOS: A IMPORTÂNCIA DA COLETA DE AMOSTRA EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)**. 2015. Dissertação (Graduação em Nutrição) – Faculdade Atenas, Paracatu, MG, 2015. 8p.
- ÁVILA, M. DE O.; SANTOS, P. H. DA S.; GOIS, F. N. DE; FURTADO, M. DE C.; REIS, I. A. DE O. A importância do controle das condições microbiológicas e higiênico-sanitárias na prevenção de doenças transmitidas por alimentos - uma revisão de literatura. **Revista Expressão Científica (REC)**, v. 1, n. 1, 2016.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em nov., 2017.
- FERREIRA, M. A.; SÃO JOSÉ, J. F. B.; TOMAZINI, A. P. B.; MARTINI, H. S. D.; MILAGRES, R. C. de M.; PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. **Rev Inst Adolfo Lutz**, n.70(2), p.230-5, São Paulo, 2011.
- FIGUEIREDO, V. F.; NETO, P. L. DE O. C. Implantação do HACCP na Indústria de Alimentos. **Revista Gestão e Produção**, v.8, n.1, p.100-111, abr., São Paulo, 2001.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de Alimentos - Princípios e aplicações**. São Paulo: ed. Nobel, v. 51, 2008.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- KOCHANSKI, S.; PIEROZAN, M. K.; MOSSI, A. J.; TREICHEL, H.; CANSIAN, R. L.; GHISLENI, C. P.; TONIAZZO, G. Avaliação das condições microbiológicas de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Alim. Nutr.** Araraquara v.20, n.4, p. 663-668, out./dez. 2009.
- LELIS, C. T.; TEIXEIRA, K. M. M.; SILVA, N. M. da.; O trabalho feminino e o preparo da alimentação: O caso das mulheres trabalhadoras da Universidade Federal de Viçosa. Oikos: **Revista Brasileira de Economia Doméstica**. Viçosa, MG, v. 24, n.1, p. 099-125, 2013.
- OLIVEIRA, A. B. A. de; PAULA, C. M. D. de; CAPALONGA, R.; CARDOSO, M. R. de I.; TONDO, E. C. Doenças Transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: Uma revisão. **Rev HCPA**, n.30(3), p.279-285, Porto Alegre, 2010.
- RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. 3. ed, São Paulo: Atheneu, 2005

SILVA, J. R. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2001. 107p.

SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1995.