

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM UMA UAN EM CAMPOS DOS GOYTACAZES

Cristiane Andrade Maciel Nassif¹, Danielle Cordeiro do Nascimento²,
Fabricia Tavares da Silva², Ivy Franco Ayub Fernandes²,
Laryce Madama Martins Mendes², Luiz Fernando Silva Pessanha Júnior²,
Yarley Ribeiro Ferreira²

RESUMO

As Boas Práticas de Manipulação são formadas, em um conjunto de normas de procedimentos que têm por base o comando das circunstâncias operacionais reservadas a garantir a criação de produtos seguros, desde a aquisição da mercadoria até o produto final. O conhecimento dos principais pontos de contaminação durante o processamento dos alimentos é essencial para garantir qualidade microbiológica e segurança para o consumidor. Sabe-se que a educação continuada dos manipuladores de alimentos colabora para a redução das Doenças Transmitidas por Alimentos. Este trabalho objetiva avaliar a importância das boas práticas de higiene em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em Campos dos Goytacazes. Avaliou-se através de *Check list* adaptado aspectos relacionados a higienização de utensílios, higienização das mãos durante o preparo das refeições e higienização dos alimentos. Conclui-se que há uma carência em relação as Boas Práticas de Manipulação, logo estas devem ser implantadas sem restrição e com uma fiscalização rígida a fim de melhorar as condições higiênicas e sanitárias da unidade e reduzir os perigos ou contaminação dos alimentos.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação, higienização das mãos e doenças transmitidas por alimentos.

INTRODUÇÃO

Segundo MEDEIROS, SACCOL & SOUZA (2013), pode-se afirmar que os

¹ Mestre em Educação e Saúde - UNIPLI. Docente na Universidade Salgado de Oliveira - Campos dos Goytacazes.

² Discentes do curso de Nutrição na Universidade Salgado de Oliveira - Campos dos Goytacazes.

alimentos podem ser causadores de doenças. Isso dependendo da quantidade e dos tipos de microrganismos neles presentes, é preciso que os manipuladores atentem-se na compra, proteção, manipulação, cautela e a exposição para venda dos alimentos. O local no qual o alimento será manipulado também deve estar em boas condições, para evitar contaminações e alterações químicas, físicas e biológicas. Por conta disso, as Boas Práticas de Manipulação (BPM) são regras que, quando colocadas em práticas, ajudam a conter ou reduzir os perigos ou contaminação dos alimentos.

De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), o consumo de alimentos contaminados por microrganismos patogênicos, substâncias químicas ou que tem em sua constituição substâncias tóxicas que chegam ao nosso organismo acarretam o surgimento das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) (OMS, 2002)

O manipulador de alimentos tem grande influência na comida e tem papel fundamental na segurança dos alimentos, porém é inclusive uma fonte de contágio dos alimentos produzidos em grande proporção. Desde o recebimento até a distribuição do alimento, é necessária uma higiene rigorosa. Como aponta Conhecimento dos Manipuladores de Alimentos Sobre Boas Práticas nos Restaurantes Públicos Populares do Estado do Rio de Janeiro, é válido reforçar que, uma manipulação errada e o desleixo em relação às diretrizes higiênicas favorecem a contaminação causadora de doenças infecciosas em seus hospedeiros nas condições favoráveis à sua sobrevivência e desenvolvimento (OMS, 1989).

MEDEIROS, SACCOL & SOUZA (2013), descreve que as Boas Práticas de Manipulação (BPM) constituem um conjunto de diretrizes de procedimentos que têm como base controlar as condições operacionais destinadas a garantir a um bom produto, não apenas no seu estágio final, mas desde a sua aquisição até todos os processos de qualidades.

O acontecimento global de DTA (Doenças Transmitidas por Alimentos) é de alguma forma difícil de ser estipulado. Entretanto, existem relatos de que no ano

de 2000 cerca de dois milhões de pessoas no mundo morreram devido a um quadro de desintéria, tendo boa parte dessas mortes relação com o consumo de alimentos e água contaminados. Sabe-se que nos países industrializados, o percentual de pessoas que reproduzem algum sintoma de DTA tem crescido bastante a cada ano (OMS, 2002).

Como afirma MEDEIROS, SACCOL & SOUZA (2013), no manual de BPM, encontram-se as normas para que se atinja um determinado padrão de qualidade e analogia de um produto e um serviço na área de alimentos, da qual eficácia e efetividade devem ser avaliadas por meio de pesquisa ou averiguação. O zelo tanto do local de produção quanto da higiene pessoal dos funcionários é primordial, todavia limita-se apenas no cuidado, da rápida, lavagem das mãos. Entretanto, o termo deveria ser trabalhado mais a fundo, uma vez que uma manipulação ineficiente por um ser humano gera riscos para a segurança do alimento.

Algo importante a ressaltar é a ingestão de alimentos industrializados ou preparados fora da residência, pois mostra a população submetida a epidemias causadas por vários tipos de micróbios patogênicos. Os alimentos são veículos para agentes infecciosos e sua contaminação pode ocorrer durante toda a etapa da cadeia alimentar por qualquer matéria indevida, como perigos químicos, físicos e biológicos (VASCONCELOS, 2008).

É uma grande responsabilidade produzir alimentos em uma UAN, principalmente, no que se refere à qualidade e integridade dos alimentos. Com base nisso, é necessário um total controle contra micróbios que possam vir a comprometer a qualidade alimentar, sendo indispensáveis medidas rotineiras como higienização das mãos, higienização correta de alimentos e boas práticas operacionais na manipulação. O risco da ocorrência de doenças de origem alimentar provoca incertezas e preocupações às pessoas que realizam as refeições fora de casa constantemente e exigem um alimento de qualidade; portanto, atualmente, é crescente a preocupação do consumidor brasileiro em relação à qualidade dos alimentos e a consequente redução de riscos à sua saúde (DAMASCENO, 1997).

OBJETIVO GERAL

Avaliar as Boas Práticas de Manipulação em uma UAN localizada na cidade de Campos dos Goytacazes, RJ.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Analisar as não-compatibilidades da unidade;
- Avaliar o cumprimento da legislação vigente.

METODOLOGIA

O presente estudo trata-se de um estudo observacional realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a empresa é especializada em fornecer alimentos às empresas do Porto do Açú e Usinas. Ela serve em torno de 365 refeições/dia para 3 empresas entre desjejum, almoço e jantar na cidade de Campos dos Goytacazes - RJ.

A cozinha da UAN conta com seis funcionários, sendo dois responsáveis pelo açougue, um no setor da salada, outro na sobremesa e dois fazendo guarnições. O funcionamento da cozinha é de segunda a sexta-feira das 5h às 18h.

A produção da alimentação é diretamente transportada a algumas empresas, sendo importante ressaltar que a qualidade está diretamente relacionada ao interesse da UAN, devendo estar de acordo com o atendimento e as necessidades do cliente. Durante o vigente trabalho, acompanhou-se todo o processo de produção e foi observado: higiene do ambiente, pessoal, das mãos, de utensílios, das câmaras frias, do açougue, da padaria, os cuidados no processamento de alimentos, no pré preparo, na área de saladas, confeitaria, na troca de óleos de frituras etc.

Foi realizada uma avaliação do levantamento das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, por meio da aplicação de um *check-list* adaptado

da Resolução ANVISA RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 e da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004; BRASIL, 2002).

Foi analisado um total de 90 itens, divididos em: Instalações (n=38), Equipamentos (n=11), Controle integrado de vetores e pragas urbanas (n=3), Abastecimento de água (n=6), Manejo de resíduos (n=4), Manipuladores (n=9), Matérias primas, ingredientes e embalagens (n=7), Preparação do alimento (n=16), Armazenamento e transporte do alimento preparado (n=3), Exposição ao consumo do alimento preparado (n=5), Documentação e registro (n=8).

O *check-list* é utilizado para que as Boas Práticas sejam alcançadas, ele permite uma sondagem em prol das compatibilidades e não compatibilidades conforme a legislação brasileira

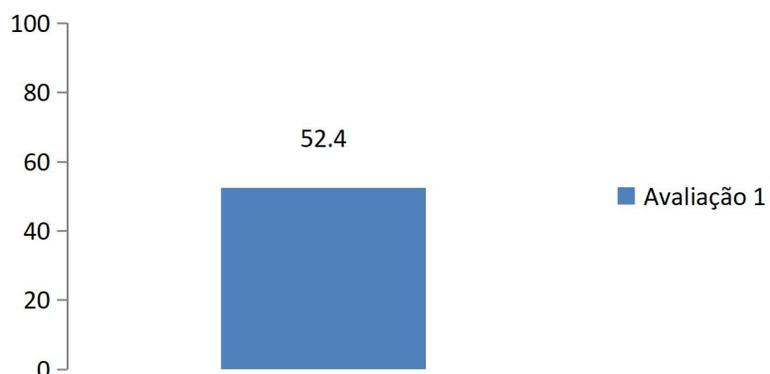
Essa sondagem visa facilitar a compreensão da cozinha e mostrar, claramente, o resultado obtido. Diante disso, facilita a visualização dos pontos negativos e positivos da unidade de alimentação, o que possibilita uma análise minuciosa de alguns itens observados na UAN.

Após a aplicação do checklist, foram tabulados os dados no programa Microsoft Excel® 2007 para construção do diagnóstico e classificação das boas práticas da UAN.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao aplicar e analisar o *check-list*, constatou-se que a UAN estava com 52,4% de adequação em relação às boas práticas (Gráfico 1), o que demonstra a necessidade de aprimorar as boas práticas de manipulação a fim de reduzir a contaminação e evitar as DTA's.

Gráfico 1: Percentual de adequação das Boas Práticas da UAN



Fonte: Autoria própria.

Os resultados detalhados das avaliações de Boas Práticas podem ser conferidos na Tabela 1.

Tabela 1: Adequação dos itens da Lista de Avaliação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação na UAN

Itens da Lista de Avaliação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação	Avaliação 1
	%
Instalações	62
Equipamentos	15
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	100
Abastecimento de água	100
Manejo de resíduos	75
Manipuladores	20
Matérias-primas, ingredientes e embalagens	45
Preparação do alimento	60
Armazenamento e transporte do alimento preparado	50
Exposição ao consumo do alimento preparado	50
Documentação e registro	0

Fonte: Dados coletados na UAN

As instalações da UAN se encontrava com 62% de adequação. Enquanto na pesquisa de SÃO JOSÉ, COELHO & FERREIRA (2011) o percentual de adequação identificado foi de 78% onde analisaram as características físicas e estruturais como pisos, tetos, forros, paredes, portas, janelas, iluminação, ventilação e instalações sanitárias. Na pesquisa de COUTO et. al., (2005) encontrou 76% de adequação para este item.

Em relação ao item Equipamento houve apenas 15% de adequação, as principais inadequações verificadas envolveram aspectos relacionados a higienização e manutenção de equipamentos e utensílios. Diferente da pesquisa de SÃO JOSÉ, COELHO & FERREIRA (2011) que encontrou 76% de adequações e estes dados foram superiores a pesquisa realizada por RAMOS, SACATENA & RAMOS, (2008) que observaram 61% de adequação.

O controle integrado de praga encontrou 100% de adequação, e durante a pesquisa constatou-se que a unidade tem adotado medidas com intuito de evitar a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas, garantindo a segurança dos usuários. Semelhante ao estudo de SILVA *et. al.*, (2015) que avaliou as boas práticas de manipulação em duas UAN's localizadas no município de Vitória-ES e constataram 100% de adequação para este item. Em contrapartida a pesquisa de GOMES *et. al.*, (2012) detectaram que 92,3% das unidades avaliadas não possuíam controle integrado de pragas e vetores urbanos.

O controle integrado de pragas é imprescindível na prevenção de toxinfecções alimentares, devendo se ponderar também o sentimento de repulsa que a presença de animais causa nos usuários, o que pode afetar a idoneidade do estabelecimento e dos seus responsáveis. Na maioria das vezes, a presença de pragas está pautada ao desconhecimento de medidas preventivas e corretivas do ambiente, carência de treinamento, além de um planejamento estrutural ineficiente (SILVA JR, 2014).

Semelhante ao estudo de SILVA *et. al.*, (2015) o abastecimento de água teve 100% de adequação. É importante recordar que a água é usada na preparação dos alimentos, como um ingrediente, e igualmente como coadjuvante

na higienização de superfícies e alimentos, devido a isso é importante salientar que a mesma seja de boa qualidade. O controle de qualidade da água para qualquer uso na produção de alimentos é indispensável para impedir prováveis riscos à saúde dos consumidores (ANDRADE, 2008).

Na pesquisa encontro-se 60% de adequação ao item referente a preparação do alimento, diferente da pesquisa de SILVA *et. al.*, (2015) que encontraram 75% de adequações. As inadequações estavam relacionadas as falhas, tais como inconformidade de temperatura durante o emprego dos tratamentos térmicos, ausência de controle do binômio tempo-temperatura durante a distribuição de alimentos e omissão de controle de temperatura durante a utilização de óleos e gorduras.

Na pesquisa não foram encontrados percentuais no item referente a documentação e registros. Enquanto que na pesquisa de SÃO JOSÉ, COELHO & FERREIRA (2011) todos os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) estavam estabelecidos, contudo não havia a implementação dos POP para higienização de instalações, equipamentos e utensílios, e para manutenção preventiva de equipamentos, o que resultou em apenas 53% de adequação para os itens avaliados.

A Resolução RDC 216, institui que os serviços de alimentação necessitam elaborar e implementar os procedimentos de boas práticas com o objetivo de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado (BRASIL, 2004).

Os resultados obtidos em relação aos aspectos relacionados à qualidade da alimentação foram surpreendentes. Quando se trata de comparar algumas UAN, observa-se que as unidades não conseguem atingir nem metade do percentual de adequação e esse resultado talvez possa ser justificado pelo fato dos funcionários não serem treinados e não serem capacitados, impossibilitando assim, a união da teoria e prática.

Nota-se que o percentual de adequações dos manipuladores é cerca de 20%, destaca-se que alguns tem falta de aptidão para exercer a função, bem como percebe-se uma falta de boa vontade dos manipuladores, bem como ocorre

uma dependência da colaboração de seu superior para coordenar determinadas ações, como por exemplo, no aparecimento de produtos que já tenham passado do prazo de validade e sempre deve ser informado ao gerente para solicitar o descarte dos produtos vencidos. E durante a pesquisa constatou-se que não se mudou o comportamento dos manipuladores.

No começo da pesquisa acreditava-se que as orientações que eram passadas pela nutricionista responsável seriam seguidas, e de certa forma até eram seguidas por algum tempo mas sempre tinha que ficar em cima dos manipuladores. Durante a pesquisa um fato prejudicou bastante no cumprimento das boas práticas foi a troca freqüente de nutricionista.

DOMINGUÉZ (2007) relata que os manipuladores de alimentos são importantíssimos para garantir a segurança dos alimentos preparados já que mostra que o erro na manipulação dos alimentos está relacionado ao surgimento de DTA, sendo essencial o zelo dos profissionais em relação a sua higiene seja qual for a categoria; logo o manipulador tem o dever de cuidar da saúde de seus clientes diante de uma manipulação correta e segura, com isso, segundo BERTO (2008), para que haja realmente mudança positiva no comportamento dos manipuladores, às pessoas devem estar envolvidas no processo e não apenas interessadas.

Foram encontradas, na avaliação, irregularidades em todas as áreas, por exemplo, colaboradores sem máscaras e luvas; continham aventais sujos; a forma de armazenamento de alimentos estava irregular; a maioria das embalagens estavam abertas; freezers em estado ruim; câmara fria sem pallets; legumes e verduras armazenados em caixas sujas; porta do açougue fechada com cadeados, falta de lavagem das mãos, dentre outros.

A organização estava deficiente, não havia ordem no ambiente, e a desmotivação dos colaboradores em agir de forma correta era evidente, o que mais chama a atenção, ou seja, mais exorbitante é a falta de higienização das mãos dos manipuladores de maneira correta e regular.

Segundo a ANVISA (BRASIL, 2004) os manipuladores devem ter asseio

pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservados para esse fim.

Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos e fazer anti-sepsia ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário (BRASIL, 2004).

Não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, cuspir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades. Devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem (BRASIL, 2004).

CONCLUSÃO

Os resultados mostram que há uma necessidade em iniciar uma rígida implantação das BPM na cozinha da UAN, porque por meio de modificações nessa cozinha haverá aperfeiçoamento tanto na produção quanto no alimento final, logo influenciaria, positivamente, na vida dos consumidores.

As conclusões obtidas nessa pesquisa e avaliação, possibilita compreender e aceitar que há uma carência das BPM, logo estas devem ser implantadas sem restrição e com uma fiscalização rígida.

Uma estratégia para sanar as possíveis DTAs geradas nessa cozinha, deve contar, primeiramente, com a gerencia do local e os funcionários trabalhando em benefício da higienização de utensílios, das mãos e dos alimentos, antes, durante e depois do preparo, entre outros cuidados cruciais, secundamente, a capacitação

dos manipuladores a fim de perceberem e reconhecerem os motivos da contaminação alimentar e contar com a colaboração dos mesmos para que se moldem com a intenção de findar de vez os possíveis e reais problemas que originam as DTAs no local.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, N.J. **Higiene na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela; 2008.

BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília. Disponível em: <http://elegis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546> >. Acesso em mai., 2018.

BRASIL. MS - Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de Procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores / industrializados de alimentos e lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores / industrializados de alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília. Disponível em: <http://elegis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=8134>>. Acesso em mai., 2018.

BERTO, J.A. **Implementação das boas práticas higiênicas e de procedimentos operacionais padronizados em um supermercado no município de Pinhais – PR. 2008**. 52f. Monografia (Pós-Graduação em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal) - Universidade Castelo Branco, Paraná. 2008.

COUTO, S.R.M.; LANZILLOTTI, H.S.; CARVALHO, R.A.W.L.; LUGO, D.R. Diagnóstico higiênico-sanitário de uma unidade hoteleira de produção de refeições coletivas. **Hig. Aliment.**, v. 19, n. 31, p. 15-18, 2005.

DAMASCENO, K.S.F.S.C. **Controle de qualidade de “sanduiches naturais” comercializados em Natal nas lanchonetes da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. 1997**. 54 f. Monografia (Especialização em Controle de Qualidade de Alimentos, Nutrição e Saúde Pública) – Departamento de Nutrição e Saúde coletiva, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal.

DOMÍNGUEZ, LA; Oliver CR. **La Importância de la Higiene em la Elaboración y Servicio de Comidas**. 2 ed. Espanha: Ideaspropias Editorial, Vigo, 2007.

GOMES, N.A.A.A.; CAMPOS, M.R.H; MONEGO, E.T. Aspectos higiênicosanitários no processo produtivo dos alimentos em escolas públicas do Estado de Goiás, Brasil. **Rev. Nutr.**, n.25(1), p.473-485, 2012.

MEDEIROS, L.B.; SACCOL, A.L.F.; SOUZA, M.S. Implantação das boas práticas em UAN. **Alim. Nutr. Braz. J. Food Nutr.**, Araraquara, v.24, n.2, p.203-207, abr./jun., 2013.

OMS. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Food safety and foodborne illness. Genebra, 2002. Disponível em: <http://whqlibdoc.who.int/trs/who_TRS_785_spa.pdf>. Acesso em mai., 2018.

OMS. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Métodos de vigilância sanitária y gestión para manipuladores de alimento. Informe de una reunión de consulta de la OMS. Genebra, 1989. Disponível em: Acesso em mai, 2018.

RAMOS, M.L.M.; SCATENA, M.F.; RAMOS, M.I.L. Qualidade higiênico-sanitária de uma unidade de alimentação e nutrição institucional de Campo Grande, MS. **Hig. Aliment.**, v. 22, n. 164, p. 25-31, 2008.

SÃO JOSÉ, J.F.B. de; COELHO, A.Í.M.; FERREIRA, K.R. Avaliação das Boas Práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição no Município de Contagem-Mg. **Alim. Nutr.**, Araraquara v. 22, n. 3, p. 479-487, jul./set., 2011

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 7 ed. São Paulo: Varela, 2014.

SILVA, L.C.; SANTOS, D.B. dos; SÃO JOSÉ, J.F.B. de; SILVA, E.M.M. Boas práticas na manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Demetra**, n.10(4), p.797-820, 2015.

VASCONCELOS, V.H.R. **Ensaio sobre a importância do treinamento para manipuladores de alimentos nos serviços de alimentação baseada na RDC Nº 216/2004. 2008**. Monografia. Especialização em Gastronomia e Saúde. Centro de Excelência em Turismo-CET. Universidade de Brasília-UNB, 42p.