Área de Publicação: Higiene e segurança dos alimentos

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DO MUNICÍPIO DE OURICURI-PE

José Higor Siqueira Rodrigues[1]; Alba Valéria de Oliveira Barbosa[1]; Maria Rafaella da Fonseca Pimentel Mendonça[1]; Juliana Cantalino dos Santos[2]; Milka Carvalho de Azevêdo[1]

[1]Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – Campus Ouricuri
[2] Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – Campus Petrolina
E-mail do autor correspondente: josehigor.arq@gmail.com

Atualmente, a maioria das intoxicações alimentares que acometem a população são ocasionadas pela ingestão de alimentos manipulados inadequadamente, muitas vezes por manipuladores que desconhecem as boas práticas de manipulação. O controle higiênico-sanitário dos alimentos constitui fator preponderante para a prevenção de doenças de origem alimentar e é um relevante fator de desenvolvimento social. A contaminação dos alimentos pode ocorrer por diversas falhas durante o processamento que abrange, desde a recepção das matérias primas, manipulação até a distribuição dos produtos finais. O presente trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de manipulação e produção de alimentos em estabelecimentos alimentícios localizados no município de Ouricuri-PE e posterior intervenção e conscientização quanto a importância de se ter condições higiênico sanitárias adequadas a esses estabelecimentos. Onze estabelecimentos foram avaliados quanto aos seguintes requisitos conforme legislação vigente: Instalações e equipamentos, manipuladores de alimentos, conservação dos alimentos. Os resultados obtidos mostraram que ao menos 90% dos estabelecimentos apresentou alguma irregularidade na manipulação e conservação dos alimentos e 72,72% em relação as condições de instalações e equipamentos, precisando de adequações conforme as especificações da legislação, onde espera-se que sejam sanadas após o trabalho de intervenção.

PALAVRAS–CHAVE: Alimentação coletiva; Boas praticas; Segurança alimentar

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, tem ocorrido, em nível mundial, a expansão do mercado de refeições coletivas, em decorrência às transformações da vida urbano-industrial, na qual as distâncias, as características dos processos produtivos (ritmos e continuidade no fluxo de produção), a crescente inserção da mulher no mercado de trabalho e a diminuição do tempo para o preparo da própria refeição contribuem para restringir a possibilidade da

Galoá { Este trabalho foi publicado utilizando o **Galoá** proceedings

sua realização, durante a jornada de trabalho, no próprio domicílio (PROENÇA et al.., 2005).Nesses estabelecimentos, o preparo de alimentos acontece com antecedência e em grandes volumes, o que favorece a incidência de surtos alimentares ocasionados por intoxicações alimentares (BORDIGNON et al., 2016).

Toxinfecções alimentares são enfermidades produzidas pela ingestão de alimentos contaminados ou substâncias tóxicas e constituem um importante problema sanitário, difundido mundialmente. Fato este que leva os governantes formularem leis para o controle das condições higiênico-sanitárias em relação a todo processo produtivo dos alimentos que vai desde a matéria-prima até o produto final que é o prato do consumidor (SOUZA et al.., 2009).

Os alimentos sejam de origem vegetal ou animal, processados ou não, podem ser causadores de diversas doenças aos seres humanos, como as intoxicações e infecções alimentares. A contaminação dos alimentos pode ocorrer por diversas falhas durante o processamento que abrange, desde a recepção das matérias primas até a distribuição dos produtos finais (MARTINS et al., 2016).

Segundo Oliveira et al (2017), a alimentação humana deve apresentar qualidade higiênico-sanitária e adequado teor nutricional dos alimentos para suprir as necessidades fisiológicas dos indivíduos. Assim, os aspectos como higiene, qualidade, segurança alimentar e confiabilidade dos produtos são fatores determinantes na aquisição de gêneros alimentícios em estabelecimentos produtores de alimentos. Essa qualidade está relacionada principalmente com a forma de execução e controle dos processos de produção.

O controle higiênico-sanitário dos alimentos constitui fator preponderante para a prevenção das doenças de origem alimentar e é um relevante fator de desenvolvimento social (BORDIGNON et al., 2016). Com essa visão o governo brasileiro instituiu leis que estabelecem e regulamentam serviços de alimentação sob a ótica da segurança alimentar que visam garantir o preparo de alimentos livres de contaminação prejudiciais à saúde humana.

Preparar e fornecer alimentos para o público vai além do fornecimento de produtos saborosos, garantir que sejam preparados com qualidade higiênico- sanitária é essencial para evitar ocorrências de surtos de toxinfecções que prejudicam a imagem do estabelecimento.

Sob esta perspectiva, este trabalho objetivou avaliar as condições higiênico sanitárias dos estabelecimentos comerciais no município de Ouricuri-PE, bem como repassar orientações que permitam a capacitação e conscientização.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram visitados onze estabelecimentos de serviço de alimentação no município de Ouricuri (PE), sendo duas pizzarias, quatro lanchonetes, uma lanchonete/restaurante, quatro restaurantes.

Galoá { Este trabalho foi publicado utilizando o **Galoá** proceedings

Aplicou-se uma lista de verificação (*checklist)* elaborada a partir da lista de verificação descrita na RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 da ANVISA e a partir da legislação específica para serviços de alimentação, a RDC nº 216 de 14 de setembro de 2004 da ANVISA, foram observados três requisitos com 30 itens: Instalações e equipamentos (1), manipulação de alimentos (2), conservação dos alimentos (3).

Posteriormente, realizou-se novamente visita a estes estabelecimentos levando informações e conscientização sobre boas práticas na manipulação e na conservação dos alimentos.

Os resultados obtidos foram convertidos em porcentagens de conformidades e não conformidades dos requisitos avaliados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

No gráfico 1, são apresentados os resultados obtidos a partir da avaliação dos três requisitos avaliados por meio da aplicação da lista de verificação nos serviços de alimentação.

No requisito 1, instalações e equipamentos, 72,72%, ou seja, 8 dos 11 estabelecimentos apresentavam irregularidades quanto a estrutura. 18,18% apresentavam piso adequado dotado de cerâmica branca lavável. Em relação ao material das paredes, portas e janelas, 100% dos estabelecimentos eram inapropriados apresentando paredes sem revestimento lavável e portas e janelas de madeira que dificultam a higienização e facilitam a proliferação de fungos. 100% dos estabelecimentos também não apresentaram proteção nos ralos, luminárias, portas e janelas, o que favorece a entrada de insetos.

Os estabelecimentos (100%) não possuíam vestiários, os funcionários faziam as trocas de roupa dentro do banheiro, localizado ao lado da área de produção. Apenas um (9,09%) dos estabelecimentos possuía área de recepção separada da área de produção. Nos demais a recepção da matéria prima era feita pela área de produção.

No que se refere a moveis, equipamentos e utensílios: 18,18% apresentavam moveis de material lavável e em bom estado de conservação. 100% dos estabelecimentos possuíam equipamentos novos ou em bom estado de conservação e feitos com material adequado (aço inoxidável), já os utensílios apenas 9,09% eram constituídos de material adequado (plástico, aço inoxidável), os demais possuíam tabuas, colheres e cochas de madeira que facilitam a contaminação dos alimentos.

Quanto a higienização das instalações e equipamentos, apenas um fazia a higienização antes e depois da produção. Os outros (90, 09%) realizavam a limpeza somente depois da produção. Quanto a sanitização dos equipamentos apenas 9,09% aplicavam esse processo, 90, 09% desconheciam esse procedimento.

No requisito 2, referente aos manipuladores de alimentos, 90% (10/11) estabelecimentos apresentaram deficiência na manipulação de alimentos. Todos apresentaram irregularidades quanto ao uso de EPIs: Faziam o uso de toucas, no entanto não era adotado uniforme ou vestimenta adequada, os funcionários não usavam sapatos

Galoá { Este trabalho foi publicado utilizando o **Galoá** proceedings

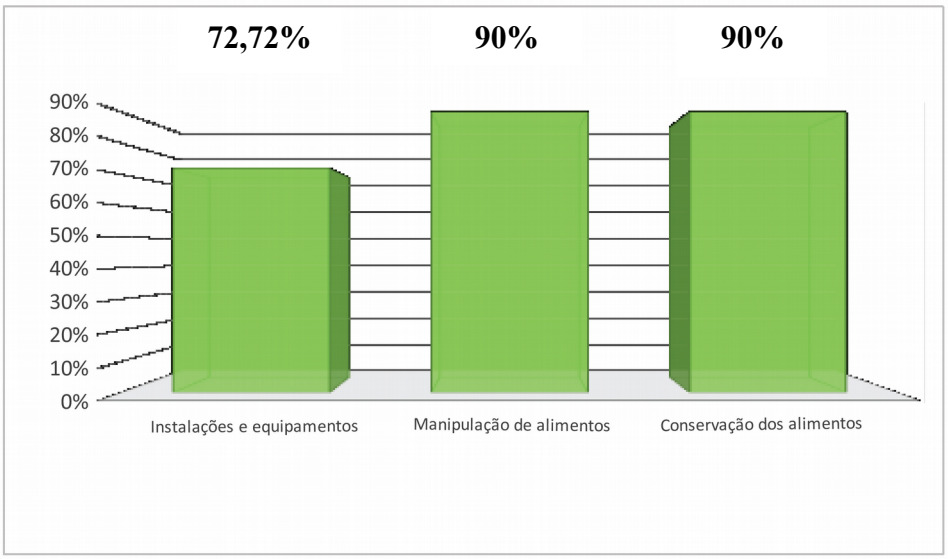
fechados, mascaras ou luvas quando necessário. Em 18,18% dos estabelecimentos os funcionários não usavam adornos e também era proibida a entrada de pessoas não autorizadas na produção, em contrapartida, 81% dos estabelecimentos, os funcionários usavam adornos como alianças, pulseiras e brincos e maquiagem e a entrada de pessoas alheias a produção era recorrente.

Com relação as boas práticas de fabricação, 18,18% (2/11) dos estabelecimentos realizavam treinamentos periódicos, sendo que 81,81% sequer conheciam as normas de BPF. Quanto a disposição de pias exclusivas para lavagem e sanitização das mãos nenhum estabelecimento estava adequado, cujo procedimento era feito na pia do banheiro.

Em relação a conservação de alimentos, no requisito 3, 90% (10/11) estabelecimentos avaliados, não armazenavam adequadamente seus alimentos. Todos os estabelecimentos faziam o controle de estoque pelo método PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai). Quanto ao armazenamento de gêneros não perecíveis, 9,09% (1/11) possuía local adequado para armazenamento e separado da área de manipulação. Os demais não possuíam um local especifico para tal, o armazenamento era feito no próprio local de manipulação. Os gêneros perecíveis em todos os estabelecimentos eram armazenados sob refrigeração, no entanto apenas um estabelecimento separava insumos de produtos prontos, os demais armazenavam a matéria prima juntamente com alimentos prontos, facilitando a contaminação cruzada.

Um único estabelecimento armazenava adequadamente a matéria prima retirada de sua embalagem original, com data de abertura e validade do produto, esse procedimento não foi verificado nos outros estabelecimentos. Em relação ao descongelamento de frios, três (27,27%) efetuavam o procedimento correto, que é feito com refrigeração e com o uso de micro-ondas.

Figura 01: Porcentagem de não conformidade dos requisitos avaliados nos estabelecimentos alimentícios no município de Ouricuri-PE



Galoá { Este trabalho foi publicado utilizando o Galoá proceedings

Poener et al. (2009) em seu diagnóstico das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação do município de Santa Rosa, RS, também encontrou diversas não conformidades em alguns de dos estabelecimentos visitados, nas instalações e equipamentos como instalações inadequadas, falta de lavatórios para lavagens das mãos e fluxo de produção ineficientes que permitiam a contaminação dos alimentos. Martins et al. (2013) também encontrou não conformidades nas estruturas físicas de algumas pizzarias na cidade de Marabá-PA, segundo eles, problemas como pisos e paredes de material não lavável, luminárias sem proteção, janelas não teladas na área de manipulação foram encontrados.

Jorge et al. (2013) para a obtenção de condições higiênico-sanitárias adequadas é indispensável que a estrutura física esteja em conformidade com a legislação vigente. Segundo a SVS/MS nº 326 de 1997 nos locais de manipulação, as paredes devem ser revestidas de materiais impermeáveis e laváveis, e de cores claras, as janelas devem possuir proteção que sejam facilmente removíveis para facilitar procedimentos periódicos de higienização, ralos sifonados, as fontes de iluminação artificial dentro da área de manipulação devem ser dotadas de proteção contra quebras.

A Portaria SVS/MS nº 326 de 1997 também preconiza que doso os estabelecimentos manipuladores de alimentos devem ter lavatório exclusivo para lavagem de mãos e vestiários para que os funcionários possam efetuar a troca de roupas.

Quanto ao quesito de manipulação de alimentos, Poener et al. 2009 e Martins et al. 2013, também encontraram estabelecimentos onde os funcionários não recebiam o devido treinamento sobre higienização e desinfecção e manipulação de alimentos, vestuários e hábitos higiênicos inadequados como uso de adornos, unhas pintadas, funcionários com ferimentos ou com alguma enfermidade manipulando alimentos.

Messias et al. (2013) em seu trabalho avaliativo sobre condições higiênicas sanitárias de self service da cidade do rio de janeiro constatou que 60% dos restaurantes estudados não havia programas de capacitação contínuos relacionados à higiene pessoal e à manipulação de alimentos. E verificou-se, em 35% dos locais pesquisados, a lavagem inadequada das mãos antes da manipulação de alimentos. Eles enfatizam que, os hábitos higiênicos praticados pelos manipuladores desempenham um papel de grande importância para a sanidade dos alimentos. Portanto, deve-se considerar a lavagem das mãos como um ponto crítico de controle nos serviços de alimentação, tornando-se necessária a implantação de procedimentos padronizados de lavagem e a fixação de cartazes sobre a correta lavagem das mãos nas cozinhas de serviços de alimentação.

A RDC nº 216 estabelece que os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

No requisito 3, sobre a conservação dos alimentos Souza et al. (2009) em seus estudos encontraram resultados satisfatórios, um percentual de adequação deste item foi de 85%, onde as não conformidades de 15% foram falta de controle da temperatura das

Galoá { Este trabalho foi publicado utilizando o **Galoá** proceedings

matérias-primas no recebimento e armazenamento, e falta de identificação nos itens a serem congelados.

De posse dos dados obtidos foram repassados para os proprietários e funcionários dos estabelecimentos com inadequações, orientações sobre as adequações estruturais e manipulação adequada dos alimentos a fim de prevenir contaminação dos mesmos.

CONCLUSÃO

Conclui-se que, a maioria dos estabelecimentos visitados apresentavam inconformidades, necessitando de adequações segundo legislação vigente, quanto ao espaço físico, manipulação e conservação dos alimentos. Espera-se que com as orientações repassadas tais adequações sejam implementadas.

REFERÊNCIAS

BORDIGNON, S et al. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias em serviços de alimentação, localizados na região do meio-oeste catarinense**. XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 24 a 27 de Outubro de 2016. Gramado, RS. 2016.

BRASIL. Portaria SVS/MS nº216, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicos Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 30 de julho de 1997.

BRASIL. RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 15 de setembro de 2004.

BRASIL. RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 21 de outubro de 2002.

JORGE, M. P. de. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais do serviço de nutrição e dietética de um hospital, no município de Viçosa. **V SIMPAC**. n. 1, v. 5. Viçosa, 2013.

MARTINS, D. A. et al.. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em pizzarias na cidade de Marabá, Pará, Brasil. **Scientia Plena**. n. 6, v. 12. 2016.

Galoá { Este trabalho foi publicado utilizando o **Galoá** proceedings

MESSIAS, G. M. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes do tipo self service e do conhecimento dos manipuladores de alimentos quanto à segurança do alimento na cidade do Rio de Janeiro, RJ. **Novo enfoque**. n. 17, v. 17. 2013.

OLIVEIRA, C. C. de. Boas práticas de manipulação em estabelecimentos produtores de alimentos de uma cidade da região noroeste do Rio Grande do Sul. **Segurança Alimentar e Nutricional**. n. 2, v. 24. Campinas, 2017.

POENER, N. et al.. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em serviços de Alimentação. **Revista Instituto Adolfo Lutz**. n. 3, v. 68. 2009.

PROENÇA R.P.C, et al.. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: **UFSC**, 2005.

Galoá { Este trabalho foi publicado utilizando o **Galoá** proceedings