

Área: Ciência de Alimentos

APLICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS DE TELE-ENTREGA DE ALIMENTOS PRONTOS NA CIDADE DE PASSO FUNDO / RS

Márcia Tibolla*, Luciane Maria Colla**, Cleide Taborda, Liliane Parodi Be***

**Didatus Pós-Graduação*

***Curso de Engenharia de Alimentos, Faculdade de Engenharia e Arquitetura, Universidade de
Passo Fundo*

****Vigilância Sanitária de Passo Fundo/RS*

**E-mail: marcinhatibolla@yahoo.com.br, lmcolla@upf.br*

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi realizar um diagnóstico da aplicação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos que trabalham exclusivamente com tele-entrega de alimentos prontos na cidade de Passo Fundo/RS. O diagnóstico foi realizado juntamente com a Vigilância Sanitária de Passo Fundo através de inspeções de rotina baseadas em check-lists formulados a partir de um roteiro de inspeção de comércio de alimentos preparados, conforme Portaria 78/2009 da Anvisa. Foram avaliadas as Boas Práticas de Fabricação de 5 estabelecimentos em novembro de 2010. Nenhum dos estabelecimentos vistoriados apresentou não conformidades significativamente prejudiciais a qualidade higiênico-sanitária dos produtos. A implementação de treinamentos e capacitações em Boas Práticas de Fabricação foi verificada como um desafio atual para o setor. A Vigilância Sanitária tem realizado suas ações e promovido significativas melhorias nos estabelecimentos, contudo a melhoria contínua deve ser sempre almejada a fim de que se possa produzir alimentos isentos de risco à saúde pública.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação (BPF). Vigilância Sanitária. RDC 216. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's).

1 INTRODUÇÃO

Segundo Seixas et al., (2008), os estabelecimentos produtores de alimentos vêm apresentando um crescimento significativo nas últimas décadas, devido à procura por refeições rápidas e práticas. Contudo o não cumprimento de princípios básicos de higiene

pessoal, assim como a falta de higiene das instalações e dos alimentos, podem levar à disseminação de doenças (CHAVES et al., 2006).

Com o Código de Defesa do Consumidor, o perfil do consumidor brasileiro mudou. Hoje ele observa a higiene do estabelecimento, a forma como os alimentos são servidos e/ou embalados, além de conferir o prazo de validade e a qualidade dos produtos que adquire (Sebrae, 2010). Para atender a estas exigências, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, criou, a Resolução de Diretoria Colegiada – a RDC, número 216, de 15 de setembro de 2004, referente à implantação de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação (cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais e restaurantes). São as Boas Práticas de Fabricação (BPF) de alimentos que, uma vez elaboradas e implantadas, garantem os requisitos básicos de segurança do alimento, assim como os procedimentos de elaboração dos alimentos (CHAVES, 2006, 15).

A implantação das BPF, segundo Seixas et al.,(2008) é uma das formas para se atingir um alto padrão de qualidade dos alimentos, sendo a produção de alimentos com qualidade assegurada um importante desafio para o setor de serviços de alimentação (NETO, 2003, 12).

A RDC nº 216 descreve operações de higienização de maior eficácia, vinculados aos itens de higienização das instalações, equipamentos e utensílios, controle integrado de vetores, higiene e saúde do manipulador, sendo complementados com procedimentos específicos, realizados em cada unidade, de acordo com as características locais, tornado os procedimentos acessíveis e implementáveis pela equipe operacional (NETO, GUIMARÃES, SARCIA, 2007).

A atuação da Vigilância Sanitária com base em legislações específicas e que devem ser seguidas por estabelecimentos que comercializam alimentos contribui para que sejam ofertados alimentos seguros e com isso a diminuição da ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

Atualmente, o município de Passo Fundo/RS não realiza a divulgação dos trabalhos, dados e resultados obtidos pela Vigilância Sanitária, não demonstrando com isso, a importância deste sistema de fiscalização para a oferta de alimentos seguros para a população e conseqüentemente a diminuição dos casos de DTA's. Objetivou-se realizar um diagnóstico inicial da aplicação de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos que trabalham exclusivamente com tele-entrega de alimentos prontos na cidade de Passo Fundo/RS

acompanhando a Vigilância Sanitária local em inspeções de rotina baseadas em check-list da legislação vigente.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 MATERIAL E MÉTODOS

No período de novembro de 2010, com a colaboração da Vigilância Sanitária da cidade de Passo Fundo, foram avaliadas as BPF's de 5 estabelecimentos que trabalham exclusivamente com serviço de tele-entrega de produtos prontos, através de Roteiro de Inspeção Comércio de Alimentos Preparados. Este instrumento de verificação está pautado na Portaria 78/2009, cuja ementa dispõe, dentre outros, da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

O check-list utilizado constou de 19 itens de verificação, distribuídos em avaliações de vários aspectos do estabelecimento como condições ambientais, instalações e saneamento, equipamentos, sanitização, produção, embalagem e rotulagem de matérias-primas e boas práticas de manipulação. As opções de respostas para o preenchimento do check-list foram: “Conforme” (C) - quando o estabelecimento atendeu ao item observado e “Não Conforme” (NC) - quando o mesmo apresentou Não-Conformidade ao item avaliado. Os itens que receberam as respostas C e NC foram tabulados e assim calculados os percentuais dos estabelecimentos que encontravam-se em cada situação. Os itens que receberam a resposta “Não Aplicável”, não foram avaliados.

O check-list foi preenchido por meio de observações no próprio local e informações fornecidas pelo proprietário e/ou colaboradores dos estabelecimentos. As orientações de adequações dos estabelecimentos foram realizadas em conjunto com os agentes da Vigilância Sanitária de Passo Fundo, baseadas na legislação vigente.

2.2 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após acompanhamento e avaliação dos dados obtidos observou-se que dos cinco estabelecimentos vistoriados 80% apresentam Alvará Sanitário atualizado e em conformidade

com a Legislação vigente. Ao estabelecimento que não possuía alvará atualizado a Vigilância Sanitária estabeleceu um prazo de 15 d para regularização.

Com relação à estrutura física dos estabelecimentos foram observadas as estruturas prediais conforme determina a Anvisa, sendo que esta estrutura deve ser de alvenaria. As condições de conservação gerais devem mostrar-se íntegras assim como os pisos e paredes devem ser revestidos de material liso e de fácil higienização. Neste item um dos estabelecimentos apresentou deficiências na conservação das paredes apresentando a presença de mofo em determinadas áreas das dependências de preparo das refeições. Para a não conformidade apontada pela Vigilância Sanitária o estabelecimento comprometeu-se em proceder a higienização e nova pintura do local, solucionando deste modo a deficiência encontrada. Observou-se visualmente em todos os estabelecimentos, as condições de ralos e tubulações de águas servidas, não sendo detectadas não conformidades. Trabalho semelhante realizado por Barros (2009), também observou através de um check-list as condições prediais de padarias do Distrito Federal obtendo resultados semelhantes aos encontrados neste trabalho. Já de acordo com Veiga et al. (2006), 27,97% dos estabelecimentos comerciais de manipulação de alimentos analisados em Maringá/PR, apresentaram condições precárias de edificações como conservação inadequada, defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolores, descascamentos nas paredes e pisos, assim como, azulejos danificados.

O item relacionado a retirada, fluxo e acondicionamento do lixo gerado estava conforme em todos os locais avaliados. Porém, com relação a existência de lixeiras com tampas sem acionamento manual, apenas 60% apresentavam-se conformes, possuindo lixeiras com acionamento não manual em áreas de produção e banheiros, conforme determina a RDC 216/2004 nos itens 4.1.13 e 4.5.2. Aplevicz et al., (2010), observaram que em 78,6% dos estabelecimentos pesquisados no grupo de hotéis, 82,4% nos restaurantes comerciais e 100% nas padarias apresentaram condições desfavoráveis quanto ao uso de lixeira com tampa e com pedal, obtendo valores superiores de não conformidades aos levantados por este trabalho.

Quanto à ventilação e renovação do ar do ambiente, apenas um dos estabelecimentos não possui exaustor, contudo sua instalação já estava prevista no projeto do local por se tratar de um prédio recém construído. Cardoso et al. (2005) evidenciaram em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) nos campi da Universidade Federal da Bahia que das 20 cantinas avaliadas apenas 25% possuíam sistema de exaustão, divergindo do percentual encontrado neste trabalho.

Avaliando-se o armazenamento de alimentos, matérias-primas e saneantes, 80% dos estabelecimentos mostraram-se preocupados e em conformidade com a separação e correta identificação das matérias-primas a serem utilizadas na fabricação dos produtos. O estabelecimento que foi classificado como não conforme para este item avaliado, apresentava as matérias-primas acondicionadas em vasilhames sem a devida proteção plástica ou de tampas apropriadas, a fim de evitar a contaminação cruzada dos alimentos. O estabelecimento foi orientado in loco sendo que as ações corretivas foram auditadas no dia seguinte pela Fiscal da Vigilância Sanitária. Em caso de não cumprimento do proposto a pena é a autuação do estabelecimento. Em trabalho semelhante realizado por Cardoso et al. (2005), das vinte cantinas avaliadas, 70% procediam a separação de alimentos crus diferentes por meio de sacos plásticos identificados; 20% realizavam essa prática de vez em quando e 10% não mostraram preocupação em separar esses alimentos, evidenciando, assim, condutas incorretas. Em relação ao acondicionamento e guarda de produtos enlatados abertos, constatou-se que 40% das UAN utilizavam vasilhames plásticos ou de vidro, com tampa, para armazenar as sobras; 15% armazenavam na própria lata; 25% utilizavam toda a lata após aberta e 20% não utilizavam enlatados.

A água utilizada para o abastecimento de todos os estabelecimentos vistoriados era potável e procedente da Corsan (Companhia Riograndense de Saneamento) e apenas 1 dos estabelecimentos possuía caixa d'água no prédio onde situava-se. No momento da vistoria o responsável pelo estabelecimento não tinha em mãos o certificado de higienização e sanitização da caixa d'água conforme preconizado pela RDC 216/2004 item 4.4.4. A ação da Vigilância Sanitária neste caso foi de solicitar o envio num prazo máximo de 15 d para a regularização da situação atual do estabelecimento.

Com relação ao Controle de Pragas 100% dos estabelecimentos realizam o controle com empresas terceirizadas não sendo observadas in loco a presença ou vestígios de insetos ou roedores. Em trabalho semelhante desenvolvido por Barros (2009), observou-se a mesma preocupação com relação ao controle de pragas domésticas.

Em um dos estabelecimentos orientou-se a proprietária sobre a proibição de animais domésticos no interior de estabelecimentos que processem alimentos ao consumo humano. Em 40% dos estabelecimentos havia a necessidade de instalação de telas milimétricas nas janelas de acesso as salas de preparo das refeições. Contudo não observou-se a presença de insetos em nenhum destes locais.

Nenhum dos estabelecimentos vistoriados possuía manual descrito e implantado de BPF, sendo orientado no momento da vistoria, a apresentação deste documento juntamente com o próximo pedido de renovação do Alvará Sanitário, assim como cópia do certificado de participação em curso de Boas Práticas realizado pelo responsável legal de cada estabelecimento. Em estudo semelhante realizado por Aplevicz et al., (2010), observa-se que hotéis, restaurantes e padarias localizados no estado do Paraná, geralmente não possuem manual de BPF descrito e implantado, constatando-se deficiência de 85,7%, 82,4% e 100%, respectivamente.

As BPF pertinentes aos manipuladores encontraram-se em conformidade em 80% dos estabelecimentos vistoriados com serviço exclusivo de tele-entrega de produtos, sendo que em apenas um dos locais foram observadas não conformidades relacionadas ao uso de adornos e falta de proteção para cabelos durante a execução das tarefas de processamento das refeições. Em 60% dos estabelecimentos havia a falta de papel toalha e sabonete líquido em banheiros e áreas de manipulação, dificultando o asseio pessoal e aumentando com isso a probabilidade de contaminação cruzada dos alimentos preparados. Segundo trabalho desenvolvido por Aplevicz et al., (2010), a higienização das mãos de forma inadequada representou os maiores índices de não-conformidades, com 85,7% nos restaurantes de hotéis, 82,4% em restaurantes comerciais e 100% nas padarias. Conforme descrito por Brizzi et al., (2009), mãos sujas e mal lavadas representam um dos principais pontos críticos e primeira via de contaminação de alimentos. Assim, os manipuladores representam um dos principais veículos de contaminação chegando a atingir até 26% das causas de surtos.

A Portaria SVS/MS n° 326/1997, descreve que a direção do estabelecimento deve tomar providências para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada e contínua em matéria higiênico-sanitária, na manipulação de alimentos e higiene pessoal. Estas orientações têm por base adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos, destacando-se a lavagem de mãos dos funcionários antes do início do trabalho, imediatamente após o uso do sanitário, após a manipulação de material contaminado e todas as vezes que forem necessárias. Esta lavagem deve ocorrer com agente de limpeza autorizado e com água corrente potável.

O principal objetivo da implantação das BPF é assegurar que os envolvidos com a manipulação de alimentos conheçam, entendam e cumpram as normas do manual, fazendo com que os alimentos cheguem livres de qualquer tipo de contaminação aos consumidores e

com qualidade, respeitando as normas de higiene pessoal, assim como a sanitização e o controle dos processos e produtos. Segundo Germano et al. (2000), não basta apenas ter conhecimento de Boas Práticas, ela tem que ser implementada e mantida para prevenir possíveis contaminações de alimentos. Neste contexto, Nascimento (2000), concluiu que é de extrema importância a conscientização de profissionais que gerenciam serviços de alimentação quanto a implantação e implementação de BPF's na elaboração de alimentos seguros.

3 CONCLUSÃO

Após avaliação dos check-lists aplicados para verificação das BPF em estabelecimentos que trabalham exclusivamente com tele-entrega de alimentos prontos na cidade de Passo Fundo, observa-se que 100% dos estabelecimentos necessitam adequar-se imediatamente à Resolução RDC nº 216/2004 no que tange a implantação do Manual de BPF e treinamento específico pelo responsável legal, garantindo assim maior credibilidade no mercado.

Contudo, na vistoria *in loco* não foram detectadas não conformidades que acarretem em risco a saúde dos consumidores.

Em virtude das ações regulamentadoras, fiscalizatórias e educativas da Vigilância Sanitária, os prestadores de serviço têm sido impulsionados a fabricarem seus produtos com qualidade e segurança. Somam-se a essas ações a vontade de muitos de aprender e fazer dessas melhorias o diferencial de venda de seus produtos aos clientes.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 3 ed. Brasília: Anvisa.

APLEVICZ, K. S.; SANTOS, L. E. S.; BORTOLOZO, E. A. F. Q. Boas Práticas de Fabricação em serviços de alimentação situados no estado do Paraná. Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial, p. 122-131, 2010.

BARROS, F. C. Condições higiênico-sanitárias na distribuição de produtos em padarias do Distrito Federal. Brasília, 2009. Dissertação (Especialização Lato Sensu em Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade dos Alimentos), Instituto Qualittas de Pós Graduação.

BRIZZI, F. C. C. B.; SILVA, J. D. C.; STROZZI, K. S. A importância da capacitação do manipulador de alimentos. Arapongas, 2009. Dissertação (Especialização em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal), Universidade Castelo Branco.

BRASIL. Ministério da Saúde. 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.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 julho de 1997. Aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênicos-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E. V. A.; SANTOS, P. Q. Unidades de Alimentação e Nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. Revista de Nutrição, v. 18, n. 5, 2005.

CHAVES, J. B. P.; ASSIS, F. C. C.; PINTO, N. B. M.; SABAINI, P. S. Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Restaurantes, Lanchonetes e Outros Serviços de Alimentação. Viçosa: Editora UFV, 2006.

GERMANO, M. I. S.; GERMANO, P. M. L.; KAMEI, C. A. K.; ABREU, E. S.; RIBEIRO, E. R.; SILVA, K. C.; LAMARDO, L. C. A.; ROCHA, M. F. G.; VIEIRA, V. K. I.; KAWASAKI, V. M. Manipuladores de alimentos: capacitar? É preciso. Regulamentar? Será preciso??? Revista Higiene Alimentar. v. 14, n. 78-79, p. 18-22, 2000.

NASCIMENTO, F. C. A. Aspectos Sócio-Econômicos das Doenças Veiculadas pelos Alimentos. Revista Nutrição em Pauta, v. 8, n. 40, p. 22-26, 2000.

NETO, C.; GUIMARÃES, K.; SARCÍA, W. Implantação dos procedimentos operacionais padronizados numa unidade de alimentação e nutrição institucional, na cidade do Rio de Janeiro. Revista Higiene Alimentar. v. 21, n. 157, p. 19-21, 2007.

SEBRAE. Cartilha saiba mais. Vigilância Sanitária as exigências para estabelecimentos que manipulam alimentos. On line. Disponível na Internet: <http://www.biblioteca.sebrae.com.br>. Acesso em: 20 Nov. 2010.

SEIXAS, F. R. F.; SEIXAS, J. R. F.; REIS, J. A.; HOFFMANN, F. L.. Check-list para diagnóstico inicial das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de alimentos da cidade de São José do Rio Preto (SP). Revista Analytica, n. 33, p. 36-41, 2008.

VEIGA, C. F.; DORO, D. L.; OLIVEIRA, K. M. P.; BOMBO, D. L. Estudo das condições sanitárias dos estabelecimentos comerciais de manipulação de alimentos no município de Maringá, PR. Revista Higiene Alimentar, v. 20, n. 138, p. 28-36, 2006.