

**Área: Engenharia de Alimentos**

## **ADEQUAÇÃO DE COZINHA INDUSTRIAL À RDC 216/2004 DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**Marlides Dambrós\*, Luciane Maria Colla, Marcelo Hemkemeier, Christian Oliveira  
Reinehr**

*Especialização em Tecnologia e Controle de Qualidade de Alimentos, Universidade de Passo Fundo, Passo  
Fundo, RS*

*\*E-mail: 95192@upf.br*

**RESUMO** – As condições de higiene inadequadas e a incorreta manipulação dos alimentos são os principais responsáveis pelas doenças transmitidas por alimentos. A qualidade higiênico-sanitária é um fator de segurança alimentar exigido por órgãos públicos competentes através da implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação da RDC 216/2004 da Anvisa, o qual requer o monitoramento de todo processo produtivo, desde a seleção da matéria-prima, manipulação do alimento até o consumo. Fazem parte deste manual a descrição da edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; o controle de pragas e vetores; o abastecimento de água e higiene e saúde dos manipuladores. Objetivou-se adequar uma cozinha industrial à RDC 216/2004. Inicialmente foram avaliadas as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento. Foi elaborado e implantado o manual de boas práticas de fabricação. Os Procedimentos Operacionais Padronizados requeridos foram elaborados, treinados e implantados. Várias substituições de utensílios, mudanças nos hábitos de higienização e reforma do que estava inadequado foram efetuados. Através destes procedimentos verificaram-se melhorias substanciais, permitindo a garantia de uma alimentação segura para as pessoas que fazem uso deste serviço de refeições.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar. Treinamento. Boas Práticas de Fabricação.

### **1 INTRODUÇÃO**

A maior parte das doenças transmitidas por alimentos é de origem microbiológica, sendo que na maioria das vezes é causada pela manipulação e condições de higiene inadequadas. Os alimentos são fonte potencial na transmissão dessas doenças e os manipuladores podem ser portadores assintomáticos e conseqüentemente contaminadores dos alimentos (SILVA JR., 1997).

Pesquisadores calculam que aproximadamente 100 milhões de indivíduos em todos os países industrializados contraem doenças (infecções e intoxicações) decorrentes de alimentos, através do consumo de refeições e água contaminadas. É preciso padronizar os procedimentos dentro de uma cozinha industrial para

poder alcançar um nível satisfatório em relação à segurança alimentar e processamento de alimentos (FRANCO; LANDGRAF, 2004).

Para preservação da integridade dos alimentos foram criados métodos e técnicas visando à proteção da saúde dos consumidores. Estes procedimentos foram elaborados a partir de pesquisas feitas por profissionais preocupados com o bem estar da população e por pessoas que querem obter melhor qualidade em seus estabelecimentos. Sabe-se que cidadãos acometidos de quaisquer eventuais desconfortos causados por alimentos, desde uma simples dor de cabeça até uma toxinfecção alimentar maior, não conseguem atuar em suas atividades diárias, aumentando os índices de absenteísmo. A qualidade higiênico-sanitária é um fator de segurança alimentar e assim sendo é exigida por órgãos públicos competentes para se assegurar a qualidade da alimentação, fazendo-se necessária a implementação do programa de Boas Práticas de Fabricação, o qual é essencial para todas as etapas de elaboração dos alimentos. As Boas Práticas são constituídas de critérios higiênico-sanitários essenciais para manutenção do alimento em condições adequadas para o consumo humano.

Considerando a necessidade de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, e visando à proteção da saúde da população a Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária elaborou a Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004), a qual trata do regulamento sobre Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação. Além disso, a Secretaria Municipal de Saúde do município de Passo Fundo também começou a exigir a partir de 2008 a elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação para licenciamento das atividades.

O objetivo deste trabalho foi adequar uma cozinha industrial à Resolução de Diretoria Colegiada nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, verificando a rotina de procedimentos higiênico-sanitários do estabelecimento, avaliando as inadequações do estabelecimento relativas à RDC 216/2004, implantando os Procedimentos Operacionais Padronizados requeridos e elaborando o Manual de Boas Práticas de Fabricação.

## 2 MATERIAL E MÉTODOS

### 2.1 Local

O trabalho foi desenvolvido na microempresa Dambrós e Cia. Ltda., a qual tem como nome fantasia “Cia. da Panela” e está localizada no município de Passo Fundo, estado do Rio Grande do Sul.

### 2.2 Avaliação das condições higiênico-sanitárias

As condições higiênico-sanitárias iniciais foram avaliadas através de *check-list* das Boas Práticas de Fabricação, de acordo com a Portaria nº 78/2009 da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Após a adequação à RDC 216 foram reavaliadas as condições do estabelecimento.

### 2.3 Adequação à RDC 216/2004

Foram elaborados quatro Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), conforme exigência da RDC nº 216/2004: POP 1 – Higienização de instalações, equipamentos e móveis; POP 2 – Controle integrado de vetores e pragas urbanas; POP 3 – Higienização do reservatório; POP 4 – Higiene e saúde dos manipuladores.

O Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) foi elaborado descrevendo as operações realizadas no estabelecimento, com os requisitos higiênico-sanitários do edifício, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle de higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

Após a elaboração dos documentos houve um treinamento registrado em documento, apresentando data e identificação dos participantes e responsável pelo mesmo.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 3.1 Avaliação das condições higiênico-sanitárias iniciais

Através da avaliação da lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação pôde ser observado que vários itens estavam em conformidade com a RDC nº 216/2004, citados a seguir: área externa livre de focos de insalubridade; piso de material que permite fácil e apropriada higienização; teto com acabamento liso em cor clara e impermeável; paredes e divisórias de cerâmica; superfície das janelas de fácil higienização e ajustada aos batentes; janelas e portas com proteção contra insetos; instalações sanitárias e vestiários com água corrente e sem comunicação direta com a área de trabalho; iluminação e ventilação adequadas; instalações sanitárias dotadas de produtos destinados a higiene pessoal; presença de lixeiras com tampa e com acionamento não manual; coleta frequente de lixo; esgoto conectado à rede pública e caixa de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento; leiaute adequado ao processo produtivo; equipamentos em adequado estado de conservação e funcionamento; manipuladores com uniformes adequados; hábitos de higiene corretos; operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens realizadas em local protegido e isolado da área de processamento; fluxo de produção ordenado; transporte do produto final realizado em veículo adequado.

Entretanto, verificou-se que havia algumas inadequações, em especial relacionada a documentação e registro de atividades, conforme citado a seguir: falta de aviso com os procedimentos para lavagem das mãos; ausência de álcool gel para antissepsia; necessidade de instalação de coifa e exaustor sobre o fogão e a fritadeira; inexistência de registro da higienização das instalações; inexistência de responsável comprovadamente capacitado para esta tarefa; ausência de registros de dedetizações; falta de método de higienização e registro relativos ao abastecimento de água; utilização de pás de madeira; inexistência de registro de higienização das instalações, móveis e utensílios, ausência de registro de exames e treinamentos realizados, inexistência do Manual de BPF e dos POP.

A Figura 1 apresenta fotos com alguns dos itens anteriormente abordados.

Figura 1 – Observações iniciais no estabelecimento antes da adequação à RDC 216/2004



### 3.2 Adequação à RDC 216/2004

Os POP foram elaborados conforme orientação presente na RDC 216/2004. O POP 1, referente à higienização de equipamentos, móveis e utensílios, contém responsável, conforme seu cargo, frequência do procedimento, produtos a serem utilizados, equipamentos a serem utilizados, EPI (Equipamento de Proteção Individual) que cada tarefa exige, prescrição do procedimento a ser desenvolvido, descrição do material a ser higienizado, organização e algumas observações necessárias. Foram elaboradas planilhas de verificação e registros os quais a empresa não dispunha, sendo que estes estarão disponíveis em pasta específica. Foi solicitada a troca de materiais de madeira por polipropileno. O POP 2 descreve medidas preventivas e corretivas quanto ao controle de pragas e vetores urbanos. Ainda constam informações como endereço e telefone da empresa especializada para contatar quando necessário, nos procedimentos preventivos foram descritos responsável, frequência, processo, organização e observações importantes. Foi elaborado *check-list* para controle de pragas, registro de presença ou indícios de pragas os quais estarão disponíveis em pasta específica. A higienização do

reservatório foi descrita no POP 3. Neste procedimento foi determinado responsável, frequência, produtos, EPI, processo e o material que é constituído o reservatório. Foi elaborada ação corretiva, a planilha de verificação e a de registro estará disponível em pasta específica. O POP 4 descreve a higiene e saúde dos manipuladores e inicia com instruções do uso de uniforme, os quais devem ser limpos, completos e adequados. A higiene pessoal exige cabelos protegidos por touca, barba feita, unhas limpas, curtas, sem esmalte, sapatos fechados. Foi descrito também que não são permitidas práticas anti-higiênicas, ou atos que possam contaminar os alimentos. A higiene das mãos deve ser feita de acordo com as instruções, e após lavagem deve ser usado álcool gel como antisséptico. Está descrita também a frequência com que devem ser lavadas as mãos. Foram definidos os exames médicos que os funcionários devem realizar. Finalizando o POP 4, determinou-se que o programa de capacitação de manipuladores deve ser contínuo e abordar temas referentes à coleta de lixo, métodos de limpeza e higienização, higiene pessoal, noções básicas de microbiologia e contaminantes, regras de segurança alimentar e boas práticas de manipulação. A lista de verificação e registro está disponível em pasta específica.

O Manual de BPF foi elaborado para a microempresa Cia. da Panela, apresentando sumário, controle de emissão e revisões do manual, local de sua aplicação, principais referências, sinônimos de termos utilizados, descrição das edificações e instalações, equipamentos, móveis e utensílios. Foram expostos minuciosamente os deveres dos manipuladores com relação ao uniforme, higiene, treinamento e funções. A preparação do alimento foi descrita com métodos e normas para minimizar a contaminação, bem como o armazenamento e transporte do alimento preparado.

O treinamento foi realizado com a participação de 4 funcionários e teve duração de 4 horas abordando vários temas relativos às boas práticas de fabricação. Enfatizou-se que somente pessoas orientadas devem manipular os alimentos, discutiu-se o que é controle de qualidade, contaminação microbiológica, e especialmente a técnica para lavar as mãos. No treinamento também foram abordados temas importantes como: temperaturas adequadas para a não proliferação de microrganismos, desinfecção dos recipientes e utensílios.

### 3.3 Melhorias higiênico-sanitárias no estabelecimento

Durante a implementação do manual de boas práticas várias melhorias higiênico-sanitárias foram efetuadas na cozinha industrial. Próximo aos recipientes de sabonete e papel disponibilizou-se recipiente com álcool gel, incluindo a identificação de todos. Foram fixados na parede instruções com a sequência da maneira correta de lavar as mãos e a frequência que devem ser lavadas. Ficou definido que anualmente na consulta médica os colaboradores farão exames laboratoriais de fezes e urina. Substituiu-se os utensílios de madeira por polipropileno. Para facilitar a higienização do ambiente de trabalho foi necessário revestir com cerâmica uma parede. Na cozinha industrial foi instalado um exaustor com coifa sobre a fritadeira e o fogão, podendo-se observar que as paredes mantêm-se limpas por mais tempo, diminuindo a formação de mofo e melhorando a qualidade do ar. O Manual de Boas Práticas de Fabricação originou planilhas de registros de higienização, de exames médicos, de dedetização e higienização do reservatório de água, os quais não existiam anteriormente.

A Figura 2 apresenta fotos com alguns dos itens anteriormente abordados.

Figura 2 – Observações no estabelecimento após a adequação à RDC 216/2004



## 4 CONCLUSÃO

Foi elaborado e implantado o Manual de BPF e seus POP na cozinha industrial do estabelecimento Cia. da Panela, conforme requerido pela RDC 216/2004, melhorando as condições higiênico-sanitárias do local.

Apesar de sua complexidade e abrangência o Manual de Boas Práticas é uma ferramenta de trabalho importante para despertar a consciência do público e dos comerciantes, porém não garante por si só a segurança e qualidade do alimento produzido. Para chegar nesta meta, deve-se ter um engajamento de todos os envolvidos no processo, bem como promover uma avaliação periódica e melhoria contínua no sistema.

## 5 REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução – RDC nº 216/2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. Brasília, 2004.
- FRANCO, B. D.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo, Atheneu, 2004.
- RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Saúde. Portaria nº 78/2009. Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, 2009.
- SILVA Jr., E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 2. ed. São Paulo: Varela, 1997.