

## Área: Engenharia de Alimentos

# IMPLANTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA EMPRESA COCEAGRO DA CIDADE DE CRUZ ALTA-RS

**Vivian Raguzoni Müller\*, Luciane Maria Colla, Christian Oliveira Reinehr**

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

*\*E-mail: 95045@upf.br*

**RESUMO** – A qualidade nas unidades de alimentação coletiva é um fator preventivo, que atribui melhores condições higiênicas, prevenindo doenças transmitidas por alimentos e proporcionando maior qualidade de vida. Este conjunto de boas atitudes é chamado de “boas práticas”. O objetivo deste trabalho foi a implantação do Manual de Boas Práticas na Unidade de Alimentação e Nutrição da empresa Coceagro da cidade de Cruz Alta. A unidade foi analisada e classificada dentro de um dos três grupos existentes no documento de verificação da RDC 275 de 21 de outubro de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, sendo que o grupo I corresponde a 76 até 100%, o grupo II entre 51 até 75% e o grupo III com até 50% dos atendimentos da lista. A unidade classificou-se no grupo II com 71% de conformidades. Após a classificação foram realizados os planos de ações com as não conformidades para que estas pudessem ser adequadas à legislação. Após as adequações foi analisada novamente a lista de verificação e diagnosticado que a unidade passou de 71% das conformidades para 76,8%, classificando-se no grupo I em atendimento. Neste trabalho também foram elaborados e apresentados em forma de treinamento os procedimentos operacionais padronizados, bem como a implantação do manual de boas práticas. Este trabalho trouxe maior controle de qualidade para esta unidade, proporcionando para seus funcionários um alimento seguro, com qualidade nutricional e higiênico-sanitária e atendendo às exigências do Ministério da Saúde.

**Palavras-chave:** RDC 216/2004. Segurança alimentar. Boas Práticas de Fabricação. Procedimentos Operacionais Padronizados.

## 1 INTRODUÇÃO

O desenvolvimento industrial e a inclusão da mulher no mercado de trabalho ocasionaram uma mudança no padrão de hábito alimentar. As dificuldades impostas pelos longos deslocamentos e a longa jornada de trabalho impedem que um grande número de pessoas realize suas refeições em casa. Assim, as refeições em unidades de alimentação e nutrição tornam-se uma alternativa favorável para a maioria dessas pessoas.

A qualidade do que se ingere é muito importante, e no caso da alimentação coletiva, um simples descuido pode acarretar uma intoxicação alimentar para o consumidor e gerar graves consequências, tanto para o consumidor quanto para a empresa envolvida (GERMANO; GERMANO, 2001).

O risco da ocorrência de doenças de origem alimentar provoca incertezas e preocupações às pessoas que realizam refeições fora de casa e exige um aumento de qualidade por parte dos estabelecimentos voltados a este mercado. Neste sentido, é crescente a preocupação do consumidor brasileiro com relação à qualidade dos alimentos e à consequente redução dos riscos à saúde e do meio ambiente (SILVA JR., 2002).

A qualidade na elaboração dos alimentos é fundamental, pois tem um caráter preventivo, em que a avaliação da qualidade começa a ser realizada através de observações, testes e análises envolvendo as matérias-primas, ingredientes, procedimentos adequados de higiene, desde o recebimento das matérias-primas, até a distribuição dos alimentos para os funcionários.

A RDC 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária descreve e recomenda o manual de boas práticas para as unidades de alimentação, a fim de estabelecer procedimentos de segurança alimentar e garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado (BRASIL, 2004).

Com o intuito de garantir a qualidade e visando melhorar as condições higiênico-sanitárias envolvendo a produção dos alimentos, este trabalho teve como objetivo a implantação do manual de boas práticas na unidade de alimentação e nutrição da empresa Coceagro da cidade de Cruz Alta.

## **2 MATERIAL E MÉTODOS**

### **2.1 Avaliação das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento**

O trabalho foi desenvolvido na Unidade de Alimentação e Nutrição da Cooperativa Central Agroindustrial Noroeste Ltda. do Município de Cruz Alta – RS. Utilizou-se como instrumento de pesquisa a lista de verificação sugerida pela RDC 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2002). A UAN foi classificada em um dos três grupos exigidos pela Anvisa: grupo III (a unidade com até 50% de adequação dos itens), o grupo II (de 51 a 75% de atendimento) e o grupo I (de 76 a 100% de atendimento). A análise e interpretação foram realizadas através da contagem dos itens, utilizando a escala: 1- péssimo; 2- ruim; 3- regular; 4- bom; 5- excelente; (NA) não se aplica, obtendo então o resultado do percentual de conformidades.

Para os itens com não conformidades foram elaborados planos de ação com a finalidade de efetuar a adequação destes itens. Após as adequações do local, foram verificados os resultados através de uma nova análise de lista de verificação e avaliação das conformidades pós-implantação do manual de boas práticas.

### **2.2 Elaboração do manual de boas práticas**

A elaboração do manual de boas práticas foi realizada através da observação diária dos procedimentos e situações de cada área da unidade de alimentação. Foram realizadas reuniões com os funcionários e discutidas as dificuldades de cada um, para enfim ser descrito e personalizado o manual de boas práticas da unidade, o qual é

um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento. Este inclui as definições técnicas, a identificação da empresa, onde são descritas informações como, nome, razão social, endereço, ramo de atividade, produção mensal, responsável técnico e responsável pelo estabelecimento.

O manual de boas práticas foi elaborado citando os requisitos higiênico-sanitários da unidade, os quais são: manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, controle de abastecimento de água, controle integrado de pragas e vetores, capacitação profissional, controle de higiene e saúde dos manipuladores. Para a confecção do manual de boas práticas foram também elaborados os POP exigidos pela RDC 216/2004.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na primeira análise da lista de verificação, a unidade se classificou no grupo II com 71% de adequação aos itens. A situação higiênico-sanitária não estava perfeitamente adequada para a produção de alimentos, correndo algum risco de contaminação de alimentos por vários fatores.

A maioria das partes relacionadas às boas práticas estava em estado adequado. Os funcionários possuíam uma boa aparência, mãos limpas, unhas cortadas, sem esmalte, sem adornos e os cabelos protegidos. Os hábitos de higiene pessoal eram continuamente orientados e diariamente a nutricionista verificava estas condições.

Entretanto, foram detectados alguns itens inadequados: grelhas de escoamento com descascamento e enferrujadas; teto da área de distribuição dos alimentos, logo acima do *buffet*, possuía descascamento e bolores; parede que se encontrava no centro da unidade estava inadequada; ângulos entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto não eram abaulados. No banheiro dos manipuladores havia ausência de lixeiras com tampas de fechamento não manual, ausência de cartaz contendo avisos sobre o procedimento adequado de lavagem das mãos. Em outras instalações havia inadequações como: luminárias sem proteção na área de produção de alimentos, reservatório de água inadequado para uso, contendo bolores, rachaduras, ferrugens e descascamento, o esgoto e a caixa de gordura estavam mal conservados, o documento do leiaute e o fluxograma dos comensais, funcionários, gêneros e lixo, não existiam. Nas avaliações de equipamentos, móveis e utensílios, foi detectado apenas um item inadequado, as mesas do refeitório, com os pés enferrujados, descascados e com risco de acidente. O local de armazenamento de gêneros alimentícios estava inadequado, pois os estrados horizontais proporcionavam contato com a parede e os verticais estavam sem reforço. Isso impedia a passagem de ar entre os alimentos e favorecia a existência de fungos e consequentemente a inutilização do produto. As documentações exigidas pela RDC 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária não estavam implantadas, como o manual de boas práticas e os quatro POP obrigatórios.

Registros epidemiológicos disponíveis mostram que as empresas de refeições coletivas representam uma das maiores fontes de surtos de doenças de origem alimentar. Estima-se que os microrganismos são responsáveis por 50% (cinquenta por cento) destes episódios no Brasil, contribuindo para tal situação as condições ambientais, manipuladores, equipamentos e utensílios nas unidades de processamento de alimentos (RIBEIRO, 2003).

A partir da verificação das inadequações foram elaborados os seguintes planos de ação: adequação do sistema de drenagem, reforma do teto, obtenção de lixeiras adequadas, confecção de avisos com procedimentos de lavagem de mãos, adequação das luminárias, troca de caixa d'água, reforma das caixas de gordura, elaboração do leiaute e dos fluxogramas, reforma das mesmas, estrados e prateleiras, elaboração do manual de boas práticas, elaboração dos quatro POP necessários e respectivos registros.

O manual de boas práticas e os POP foram elaborados para oferecer a garantia de qualidade dos alimentos, através de procedimentos corretos que devem ser seguidos pelos manipuladores de alimentos para proporcionar segurança alimentar a seus consumidores. Desde então existe um controle maior e adequado das condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados. Estas reproduções foram obtidas através da realidade da unidade de alimentação e será atualizada semestralmente.

A unidade, que inicialmente era classificada no grupo II de atendimento, com 71% das conformidades, passou a integrar o grupo I com 76,8% das conformidades. As Figuras 1, 2, 3, 4, 5 e 6 mostram os registros fotográficos de algumas modificações ocorridas durante a execução deste trabalho.

Figura 1: Aspecto da grelha (antes e depois)



Figura 2: Aspecto das paredes (antes e depois)



Figura 3: Aspecto do local (antes e depois)



Figura 4: Material de limpeza (antes e depois)



Figura 5: Prateleiras e estrados (antes e depois)



Figura 6: Prateleiras e estrados (antes e depois)



Foram realizados alguns treinamentos sobre vários temas abordados de acordo com a UAN, no decorrer do trabalho, envolvendo os manipuladores e promovendo a conscientização da importância dos cuidados dentro de uma UAN. No treinamento sobre higiene dos manipuladores, foram abordados itens como: noções sobre os riscos sérios de contaminação, o que é contaminação, o que são micróbios e como eles se multiplicam, as doenças transmitidas por alimentos, o que são e quais são os agentes causadores de DTA.

É imprescindível que todos os funcionários se conscientizem de que o manual não é apenas um documento obrigatório por lei e sim, uma ferramenta de trabalho que deve ser usada diariamente.

## 4 CONCLUSÃO

A unidade foi analisada e classificada primeiramente no grupo II de atendimento com 71% das conformidades. Após as adequações passou a integrar o grupo I com 76,8% das conformidades.

A implantação do manual, juntamente com os POP elaborados, resultou na melhoria de qualidade dos serviços dos manipuladores. Desde então existe um controle maior e adequado das condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

Os serviços de alimentação devem não somente oferecer uma refeição balanceada, agradável aos olhos e ao paladar, mas também ter o compromisso da garantia da segurança alimentar do ponto de vista higiênico-sanitário.

## 5 REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275/2002. Dispõe sobre os Procedimentos Operacionais Padronizados e sobre o check-list das Boas Práticas de Fabricação. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, 16 de setembro de 2004.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. São Paulo: Livraria Varela, 2001.

RIBEIRO, P. Sistema Único de Saúde, Secretaria de Estado da Saúde, Superintendência de Vigilância Sanitária, Gerência de Desenvolvimento Técnico em Produtos, Coordenadoria de Alimentos. **Projeto para implantação das boas práticas de fabricação em restaurantes comerciais das principais cidades turísticas do estado de Goiás**. Goiânia: [S. ed.], 2003.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2002.