

5CFTDTRPEX01**HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM ESTABELECIMENTOS
PRODUTORES /MANIPULADORES DE ALIMENTOS NA CIDADE DE BANANEIRAS-PB**

Luiz Carlos da Silva Gomes (1); Francisco Cesino de M. Júnior (1); Yuri Montenegro Ishihara (3); Hagamenon José dos Santos Dantas (2); Juliana Matias de Sousa (2); Josias Gomes de França (2); Tarcísio Flávio F. de Moura Filho (2); Túlio Henrique Leite de Andrade (2); Betânia Araújo Cosme dos Santos (4); Maria José de Figueredo (4); Esmeralda Paranhos dos Santos (4); Jerônimo Galdino dos Santos (5)

Centro de Formação de Tecnólogos/ Departamento de Tecnologia Rural/ PROBEX

RESUMO

Com intuito de verificar as condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos que comercializam alimentos na cidade de Bananeiras-PB, o presente trabalho avaliou dez estabelecimentos utilizando a Ficha de Inspeção de Estabelecimentos na Área de Alimentos constante na Portaria 6 do Centro de Vigilância Sanitária de 01/06/1998 como um instrumento norteador para a coleta de dados. Dos 10 estabelecimentos, do total de 58 itens pesquisados, apenas 27% encontravam-se em conformidade. O aspecto que apresentou mais baixo índice de conformidades foi matéria-prima/produtos expostos à venda com apenas 18% dos itens. Diante do exposto, recomenda-se que nos mercados onde ocorre manipulação de alimentos, deve-se enfatizar a necessidade de conscientização, treinamento, cursos e desenvolvimento de um manual de boas práticas para ser seguido por aqueles que mantêm contato com alimentos nas áreas de recebimento, armazenamento a seco e a frio, manipulação, exposição, venda e transporte. Bem como a criação de cartilhas para alerta a população dos riscos de alimentos contaminados.

Palavras-chave: Higiene. Alimentos. Comercialização.

Introdução

A higiene dos alimentos tem como objetivo o estudo de métodos para a produção, preparo e apresentação dos alimentos com segurança e preservação de sua qualidade, abrangendo a manipulação de gêneros alimentícios e bebidas, dos utensílios e equipamentos utilizados no preparo, a forma de servir e o consumo, além dos cuidados e tratamento dos alimentos já contaminados com bactérias causadoras de toxinfecção alimentar presentes no animal que forneceu a matéria-prima para o preparo do alimento (HOBBS & ROBERTS, 1998).

A industrialização de alimentos promoveu a migração da população das áreas rurais para os centros urbanos acarretando o alongamento na cadeia alimentar, aumentando assim a ocorrência de contaminação dos alimentos (GERMANO *et al.*, 2003).

Mesmo com toda a tentativa de conscientização da importância da higiene pelos meios de comunicação, observa-se um incremento no número de casos de surtos de intoxicação

¹⁾ Bolsista, ²⁾ Voluntário/colaborador, ³⁾ Orientador/Coordenador ⁴⁾ Prof. colaborador, ⁵⁾ Técnico colaborador.

alimentar. Tais acontecimentos são decorrentes, na maioria das vezes, devido ao despreparo das pessoas envolvidas nos diferentes estágios do preparo/manipulação dos alimentos (HOBBS & ROBERTS, 1998).

Os alimentos devem ser nutritivos, atraentes, visivelmente limpos e livres de substâncias nocivas. No tocante às toxinfecções, o grande problema são os alimentos aparentemente bons, ou seja, alimentos que não apresentam alteração na aparência, aroma e sabor, mas que estão contaminados. Os riscos podem ir de uma simples diarreia, dor de cabeça, vômitos, mal-estar até estados mais graves como uma toxinfecção intestinal, paralisia muscular, problemas respiratórios, convulsões, podendo chegar à morte, dependendo da qualidade e quantidade de microrganismos e toxinas ingeridas (SILVA Jr., 1995).

O seguinte trabalho teve como objetivo realizar um diagnóstico das condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos que comercializam alimentos no município de Bananeiras - Paraíba.

Revisão de literatura

A qualidade é o aspecto mais importante da expectativa do consumidor em relação aos alimentos, entretanto, diferem em pontos elementares quando da avaliação da qualidade dos produtos. O alimento adequado é aquele que não causa danos saúde do consumidor, não lhe tira o prazer e não lhe rouba a alegria de se alimentar corretamente e seguramente, apresentado assim as propriedades desejadas. (PUDEL, 1994).

A alimentação e a nutrição são as condições básicas para a manutenção e proteção da saúde, possibilitando a expressão plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania (BRASIL, 1999).

A segurança alimentar é o conjunto de princípios, políticas, medidas e instrumentos que asseguram o acesso permanente dos consumidores aos alimentos, com preço, qualidade e quantidade que atendam às necessidades nutricionais, almejando não só uma vida digna e saudável, mas os demais direitos de cidadania (DIAS, sd).

A segurança alimentar é um desafio atual e visa à oferta de alimentos livres de agentes que podem pôr em risco a saúde do consumidor. Devendo ser avaliada sobre o ponto de vista da cadeia alimentar, desde da produção dos alimentos, passando pela industrialização, até a distribuição dos consumidor final (CLEMENTE, 1999).

É importante ressaltar que atender as necessidades dos consumidores com maior eficiência é a base conceitual de toda estratégia. Entretanto, não se pode esquecer que a segurança sanitária dos produtos comercializados é inerente às necessidades do consumidor (DIB, 1997).

Material e Métodos

Foram avaliados dez estabelecimentos que comercializam alimentos localizados da cidade de Bananeiras – PB durante o mês de setembro de 2007, cadastrados na Secretaria Municipal da Fazenda. Para a avaliação, adaptou-se a Ficha de Inspeção de Estabelecimentos na Área de Alimentos constante na Portaria 6 do Centro de Vigilância Sanitária de 01/06/1998. Uma vez que não foi realizada a entrevista com os representantes dos estabelecimentos, essa ficha foi utilizada como um instrumento norteador para a coleta de dados.

A referida ficha de inspeção divide-se em quatro partes, a saber: A) Identificação; B) Avaliação; C) Pontuação dos estabelecimentos e D) Observações.

Para realização do trabalho foram utilizados os itens A, B e D. As partes A e D destinam-se, respectivamente, apenas a identificar o estabelecimento e a permitir o registro de observações originadas da inspeção. A parte B, que constitui o registro das informações relacionadas à avaliação propriamente dita, subdividindo-se em cinco grandes blocos: 1) situação e condições da edificação; 2) equipamentos e utensílios; 3) pessoal na área de produção/manipulação/venda; 4) matérias primas/produtos expostos à venda e 5) fluxo de produção/manipulação/venda e controle de qualidade. A pontuação (que trata a parte C) dos 10 estabelecimentos observados não foi realizada tendo em vista a não observância dos itens na referida pesquisa.

Resultados e Discussões

Ao se aplicar a ficha de inspeção em todos os 10 estabelecimentos, do total de 58 itens pesquisados, apenas 27% encontravam-se em conformidade. (Figura 1).



Figura 1 – Atendimento as conformidades dos supermercados de Bananeiras de acordo com a Ficha de Inspeção de Estabelecimentos na Área de Alimentos constante na Portaria 6 do Centro de Vigilância Sanitária de 01/06/1998

Em todos os itens analisados, os resultados com relação às conformidades foram muitos aquém do desejado. Apenas o bloco 5 que se refere ao fluxo de produção/manipulação/venda e controle de qualidade, apresentando índice de conformidade superior a 40%. Como pode ser visto na Tabela 1, os supermercados atingiram percentual de deficiência superior a 70% nos blocos 1, 2, 3 e 4.

Tabela 1 – Percentual de conformidades obtido na avaliação das condições higiênico-sanitárias da cidade de Bananeiras-PB

Bloco	Conformidades (%)
1. Situação e condições da edificação	26
2. Equipamentos e utensílios	21
3. Pessoal na área de prod./manip./venda	27
4. Matérias-primas/produtos exp. à venda	18
5. Fluxo de prod./manip./venda e contr. de qual.	43
Média	27

Chama a atenção a ocorrência do resultado obtido para os estabelecimentos em relação ao Bloco 4, matérias-primas/produtos expostos à venda, que apresentou o pior desempenho quanto às não-conformidades (82% de não-conformidades).

De acordo com o potencial de dano, as deficiências dos supermercados de Bananeiras podem ser classificadas como de risco elevado, médio e baixo.

Entre as deficiências de risco levado, destacam-se: utilização de equipamentos de refrigeração inadequados; número ou tamanho insuficiente de equipamentos de refrigeração; falta de manutenção e calibração dos equipamentos de refrigeração; utilização de técnicas de limpeza e desinfecção inadequadas; asseio insatisfatório dos funcionários; comércio de produtos sem procedência definida; uso de matérias-primas com características sensoriais alteradas; estocagem de alimentos perto de substâncias tóxicas ou com odores fortes e/ou impregnantes.

Entre as deficiências de risco médio, aparecem: ausência de programa eficiente de controle de pragas; deficiências estruturais e higiênicas dos sanitários; inexistência de lavatórios exclusivos para higiene/lavagem das mãos nas áreas de manipulação; falhas na

conservação dos produtos durante armazenamento e exposição; exposição de alimentos sem proteção; ausência de informações obrigatórias em produtos fracionados para venda a granel ou embandejados; ausência de plano de manutenção, operação e controle em estabelecimentos climatizados; uso de aparelhos de ar condicionado e ventiladores nas áreas de manipulação de alimentos; falta de isolamento dessas áreas.

Entre as deficiências de baixo risco, encontram-se: condições físico-estruturais inadequadas, principalmente nas áreas de manipulação de alimentos; inexistência de local adequado para higienização de utensílios e equipamentos; uso de equipamentos, utensílios e móveis inadequados; uniforme inadequado de manipuladores de alimentos; falta de treinamento adequado para funcionários; comércio de medicamentos de uso humano.

É surpreendente o grau de inadequação dos estabelecimentos. Ao menos parcialmente, é possível que os resultados insatisfatórios tenham sido influenciados pelos critérios de classificação oficial, que consideram como deficientes os estabelecimentos que apresentem inadequação por menor que venha a ser.

Deve ser lembrado que os supermercados não possuem áreas distintas, tais como açougue, seção de venda de frutas, verduras e legumes, depósitos, etc. Uma deficiência limitada a áreas específicas do supermercado – algumas com baixo potencial de causar danos à coletividade – pode ter repercussões importantes na classificação geral do estabelecimento, particularmente quando os pontos de corte são tão rígidos como os utilizados na classificação oficial.

No entanto, o desenvolvimento das atividades foi limitado por falta de apoio e incentivo por parte da prefeitura da referida cidade, dificultando assim a seqüência do trabalho que consistia na conscientização e treinamento dos manipuladores dos estabelecimentos avaliados.

Conclusão

A partir dos resultados encontrados neste trabalho, recomenda-se a implementação de algumas medidas pelos mercados e órgãos de fiscalização. Aos mercados onde ocorre manipulação de alimentos, deve-se enfatizar a necessidade de conscientização, treinamento, cursos e desenvolvimento de um manual de boas práticas para ser seguido por aqueles que mantêm contato com alimentos nas áreas de recebimento, armazenamento a seco e a frio, manipulação, exposição, venda e transporte. Bem como a criação de cartilhas para alerta a população dos riscos de alimentos contaminados. A situação encontrada nesse trabalho aponta para uma urgente necessidade de discussão e de alterações na legislação vigente.

Referências Bibliográficas

BRASIL. Portaria n.º 710 de 10 de junho de 1999. Dispões sobre a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Disponível em <http://www.saude.gov.br/portaria/1999.htm>. Acesso em 24/12/2008.

CLEMENTE, E S. **Controle Higiênico-Sanitário em Supermercados**. 5º Congresso Nacional de Higienistas de alimentos. Foz do Iguaçu, 17 a 21 de abril, 1999.

DIAS, H P. **Flagrantes do ordenamento jurídico-sanitário**. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa, sem data (sd). Disponível em <http://www.anvisa.gov.br> . Acesso em 23 de fevereiro de 2008.

DIB, J. A. Efficient consumer response (ECR): uma estratégia para o varejo de bens de consumo de massa. **Revista Administração**, 1997.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S.; UNGAR, M. L. Características Fundamentais dos Alimentos. Parte 3. p. 39-77. In: GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.

HOBBS B. C.; ROBERTS, D. **Toxinfecções e Controle Higiênico-sanitário de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1999.

PUDEL v. Consumer expctation concernig the quality of food from animals. DTW. Dtsch Tiztl wochenschr, 1994.

SILVA Jr., E. A. As novas perspectivas para o controle sanitário dos alimentos. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo, 1999.