

ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DO COMERCIO AMBULANTE DE JOÃO PESSOA

LEITE⁵, Kerolayne Santos;
SANTOS³, Esmeralda Paranhos;
JESUS¹, Cleyde Janne Januário;
SILVA², Danielle Isabelle Couto;
NETO⁴, José Honório Pereira Lopes;
MOREIRA⁶, Ricardo Targino.

RESUMO

A preocupação com a segurança alimentar é de fundamental importância para a saúde da população e envolve toda a sociedade, os alimentos em condições sanitárias inadequadas se tornam suscetíveis a contaminações físicas, químicas e biológicas. Ultimamente observa-se um crescente aumento da procura por refeições realizadas fora do lar, entretanto, ainda são pouco estudados os aspectos higiênico-sanitários nos quais elas são produzidas. Este trabalho teve como objetivo conscientizar vendedores ambulantes de alimentos na cidade de João Pessoa quanto às boas práticas de manipulação de alimentos. Foram avaliados 70 pontos de venda, situados na cidade de João Pessoa, estado da Paraíba. Utilizou-se de uma “Ficha de verificação”, elaborada adaptada da legislação. Observou-se que a maioria dos vendedores contatados não utiliza máscara para manipular os alimentos, não utilizavam luvas e não possuíam equipamentos adequados para conservação. Percebendo a carência de informação dos manipuladores ambulantes foi elaborado um manual de Boas Práticas de Fabricação tendo como base a RDC nº 275, o material continha informações para manipulação de alimentos bem como a importância da higiene pessoal.

Palavras-Chave: Manual de boas práticas, Vendedores de alimentos, Comercio ambulante.

¹ Universidade Federal da Paraíba Campus I, colaboradora, cleydejanne@hotmail.com

² Universidade Federal da Paraíba Campus I, orientadora, esmeraldaparanhos@ig.com.br

³ Universidade Federal da Paraíba Campus I, colaboradora,

⁴ Universidade Federal da Paraíba Campus I, colaborador, neto_cnec@hotmail.com

⁵ Universidade Federal da Paraíba Campus I, bolsista, kerolayne15@hotmail.com

⁶ Universidade Federal da Paraíba Campus I, Colaborador, ricardo.ufpb@gmail.com

INTRODUÇÃO

A falta de noções básicas de higiene na cadeia produtiva de alimentos e a presença de não conformidades nos ambientes que processam alimentos levam a alimentos que apresentam naturalmente contaminados pelos mais diversos tipos de microrganismos, e a grande preocupação é impedir que eles sobrevivam e se multipliquem (GERMANO et al., 2000). A implantação das Boas Práticas de Fabricação – BPF, são obrigatórias pela legislação brasileira e legalmente regida pelas Portarias 1428/93-MS e 326/97-SVS/MS, tem como finalidade garantir a segurança dos alimentos oferecidos. Estes procedimentos padronizados devem ser adotados com o objetivo de evitar as Doenças Transmitidas por Alimentos em todas as etapas da cadeia produtiva. Segundo Praxedes (2003) a contaminação de alimentos seja de origem química, física ou biológica durante a produção, processamento e consumo em decorrência das práticas inadequadas aumenta substancialmente o risco de ocorrência de DTA.

A avaliação da eficiência da implantação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos que produzem ou comercializam alimentos, deve ser feita aplicando-se questionários apropriados ou check-list (BRASIL, 2002). O check-list é um questionário que permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento de produção ou comercialização de alimentos. São avaliados os itens recursos humanos; condições ambientais; instalações, edificações e saneamento; equipamentos; sanitização; produção; embalagem e rotulagem; controle de qualidade e controle no mercado. A definição de manipulador de alimentos segundo o Codex Alimentarius (2006) compreende “toda pessoa que manipula diretamente os alimentos, embalados ou não, os equipamentos e utensílios utilizados nos alimentos, e as superfícies que entram em contato com os alimentos, da qual se espera que cumpra os requisitos de higiene dos Alimentos”. Observa-se que entre estas pessoas que se enquadram como manipuladores de alimentos, existe um número crescente de ambulantes que circulam na cidade de João Pessoa. Sabe-se também que se tratando de pessoas de baixa renda e da precariedade de saneamento básico dos locais nos quais elas vivem, estes hábitos são levados à manipulação de alimentos. Estes fatos levam a necessidade de se conscientizar estas pessoas que manipulam alimentos da importância da adoção de hábitos higiênicos para a segurança alimentar.

METODOLOGIA

O trabalho foi desenvolvido junto a manipuladores de alimentos ambulantes em feiras da cidade de João Pessoa. -A primeira etapa foi o contato direto com os manipuladores através da aplicação do checklist, visando identificar os pontos críticos que deveriam ser trabalhados, e ter contato com os manipuladores para convidá-los para participar de cursos de qualificação. A cidade de João Pessoa foi mapeada e dividida em sete áreas, considerando-se nesses pontos a existência de alta concentração de vendedores ambulantes de alimentos nas feiras livres, sendo os locais onde seria possível reencontrar os ambulantes. Desta forma, os bairros escolhidos foram Mangabeira, Bairro dos Estados, Torre, Lagoa, Mercado Central, Tambaú e Oitizeiro. Foram aplicados 10 questionários em cada feira, totalizando 70 checklists. Os questionários utilizados foram adaptados (de acordo com o tipo de alimento manipulado) do Anexo II da Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275 de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que 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 (BRASIL, 2002). Os principais tópicos abordados foram: higiene dos manipuladores, higiene do local, conservação dos alimentos e equipamentos e utensílios, para identificar-se as áreas de atuação, bem como o perfil de cada manipulador e as suas condições higiênico-sanitárias. A segunda etapa foi desenvolvida com o auxílio dos resultados obtidos pelo checklist, com a elaboração de um Manual de Boas Práticas que seguiu determinações da legislação vigente, contendo informações para os manipuladores além de fotos que demonstram situações erradas e corretas para facilitar o entendimento do público alvo. Observando-se a indisponibilidade dos manipuladores em deslocarem-se dos seus pontos de trabalho para a UFPB, o que impossibilitaria os cursos de qualificação programados. A última etapa foi modificada de acordo com a proposta inicial do projeto, visto que, não foi possível a realização de um mini curso de Boas Práticas de Fabricação para os manipuladores ambulantes por indisponibilidade de tempo dos mesmos. Com o manual retornamos as feiras para disponibilizar aos ambulantes o material e conscientizá-los quanto às boas práticas de manipulação de alimentos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O contado direto com os ambulantes foi de fundamental importância para verificar a real situação de trabalho e manipulação dos alimentos, os vendedores avaliados não tinham conhecimento sobre Boas Práticas de Fabricação tinham hábitos inadequados para manipulação de alimentos como: não utilizavam máscaras, trabalhavam próximos a esgotos a céu aberto, não possuíam sistema adequado para conservação dos alimentos.

Com a aplicação do chek list foi verificado que dos 70 vendedores ambulantes avaliados, nenhum utilizava máscara para manipulação de alimentos, 55 deles não utilizavam luvas, 62 tem hábitos de fumar, conversar e cantar enquanto trabalham, além de não lavarem as mãos com frequência durante o dia. Dos entrevistados 59 trabalhavam bem próximos a áreas de esgoto a céu aberto, 57 não possuíam equipamentos adequados para conservação de alimentos quentes ou frios, 58 reutilizavam e comercializavam os alimentos quando não eram vendidos no mesmo dia. Observou-se ainda que dos 70 vendedores 42 não lavavam os utensílios com os quais manipulavam os alimentos no local.

Foram elaborados materiais de ensino e ajuda aos manipuladores com base na RDC nº 275, um manual de Boas Práticas de Fabricação com o intuito de conscientizar os vendedores da importância de práticas adequadas de processamento, manipulação, armazenamento e transporte, além de assegurar a vendas de produtos seguros.

CONCLUSÃO

Os objetivos propostos foram atingidos com sucesso, o contado direto com os vendedores ambulantes permitiu a interpretação e a realização de ações corretivas em relação às Boas práticas de Fabricação, os materiais divulgados permitiram o acesso ao conhecimento, colaborando para prática segura de produção, manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº1428/MS de 26 de novembro de 1993. Aprova o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de boas práticas de produção e de prestação de serviços na área de alimentos e o regulamento técnico para o estabelecimento de padrões de identidade e qualidade (PIQ's) para serviços e produtos na área de alimentos.

[online] disponível na internet via
[URL:http://anvsa.saude.gov.br/Procuradoriaalimentos/PORTARIA%201428_93.html](http://anvsa.saude.gov.br/Procuradoriaalimentos/PORTARIA%201428_93.html)
Arquivo capturado em 05 de fevereiro 2000.

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326-SVS/MS de 30 de julho de 1997. Aprova o regulamento técnico; condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores e de alimentos. [online] disponível na internet via www. URL: http://www.anvisa.gov.br/legis/portarias/326_97.htm. Artigo capturado em 24 de agosto de 2000.

Codex Alimentarius: Higiene dos Alimentos. Textos Básicos. Organização Pan-Americana da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. – Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006. 64 p.: il.

GERMANO, M.I.S. et al. Manipuladores de alimentos: capacitar? É preciso. Regulamentar?... Será preciso??? Rev. Hig. Alim., São Paulo, v. 14, n. 78/79, p. 18-22, 2000.

PRAXEDES, P.C.G. Aspectos da qualidade higiênico-sanitária de alimentos consumidos e comercializados na comunidade São Remo, São Paulo, capital. 2003. Dissertação (mestrado)- Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2003.