

ELABORAÇÃO PRELIMINAR DE UM MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA AS CANTINAS DE ALIMENTAÇÃO DO CAMPUS I DA UFPB

DANTAS¹, Aline Macedo

LEITE², Kerolayne Santos

OLIVEIRA³, Lidja Regina Soares de

PEIXOTO⁴, Érika Teixeira

MARTINS⁵, Pierre Corrêa

RESUMO

O consumo de alimentos seguro, livre de contaminações químicas, físicas e microbiológicas, é uma preocupação de grande maioria da população mundial, e é também imprescindível para a manutenção da saúde. Dessa forma, é de fundamental importância que os estabelecimentos adotem boas práticas de manipulação de alimentos para assegurar a comercialização de alimentos seguros. Este trabalho teve como objetivo um estudo preliminar de elaboração de um Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos adequado ao cotidiano das cantinas de alimentação do Campus I da UFPB em João Pessoa-PB, denominado de manual de BPMA/C1/UFPB/2013. Inicialmente foi realizado um levantamento de informações sobre todas as cantinas de alimentação do campus através de visitas *in loco* a esses estabelecimentos e a sua Prefeitura. Logo, foram realizadas revisões na literatura sobre segurança alimentar e boas práticas de manipulação dos alimentos. A redação de uma versão inicial do manual de BPMA/C1/UFPB/2013 foi realizada com união das informações coletadas na literatura e nas visitas realizadas as cantinas e a Prefeitura do campus. Os resultados obtidos confirmam a viabilidade de elaboração de um manual geral de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, baseado na RDC 216/04 da ANVISA de 2004, para todas as cantinas de alimentação do Campus I da UFPB.

PALAVRAS-CHAVE: Higiene alimentar, alimento seguro, contaminação alimentar.

INTRODUÇÃO

Um manual de boas práticas de manipulação de alimentos é um instrumento de educação que apresenta e esclarece de forma prática e simples os procedimentos mais desejáveis para o preparo de alimentos seguros, do ponto de vista microbiológico, físico e químico. A adoção das boas práticas de manipulação de alimentos pelos estabelecimentos relacionados à área de alimentos está regulamentada pela legislação brasileira desde 1993.

As cantinas de alimentação do Campus I da UFPB atualmente ainda apresentam condições inadequadas para a manipulação de alimentos. Destacam-se os problemas relacionados às suas condições físicas e ao preparo, manipulação, acondicionamento e ^{1,2,3,4,5} Acadêmicos Bolsistas ^{1,2} e acadêmicos voluntários ^{3,4} e Professor ⁵ do curso de Engenharia de Alimentos/DEA, Centro de Tecnologia, UFPB, e-mail: pierre@ct.ufpb.br

estocagem dos alimentos. Identifica-se que muitos manipuladores de alimentos de tais estabelecimentos de alimentação não estão conscientizados sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, manipulando-os sem as medidas higiênico-sanitárias desejáveis para o fornecimento de um alimento seguro.

A importância das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos em um estabelecimento de alimentação para assegurar a comercialização de alimentos seguros é fundamental e imprescindível para o consumidor. Portanto, o objetivo deste projeto é a elaboração preliminar de um manual de boas práticas de manipulação de alimentos adequado ao cotidiano das cantinas de alimentação do Campus I da Universidade Federal da Paraíba baseado nas normas da RDC 216/04 da ANVISA (2004).

DESENVOLVIMENTO

A cada dia é visível a preocupação dos consumidores com os riscos alimentares que afligem sua saúde e qualidade de vida. Segundo a Comissão Internacional para Especificações Microbiológicas dos Alimentos (ICMSF), durante a produção, processamento, embalagem, transporte, preparação, manutenção e consumo, qualquer alimento pode ser exposto à contaminação por substâncias tóxicas ou por microrganismos infecciosos ou toxigênicos. A Organização Mundial de Saúde estima que as enfermidades causadas por alimentos contaminados constituam um dos problemas sanitários mais difundidos no mundo de hoje (SILVA JUNIOR, 2001).

Um alimento alterado pode ser definido como um alimento que foi deteriorado até um grau inaceitável para o consumo humano. A alteração dos alimentos pode ser originada pela deterioração produzida por insetos, por danos físicos e químicos de vários tipos (ex: congelamento, esmagamento) ou por microrganismos. Geralmente a deterioração dos alimentos está associada à contagem alta de microrganismos. Considerando a variedade de alimentos e os métodos pelos quais cada um é manipulado durante o seu processamento, é claro que praticamente todas as espécies de microrganismos são contaminantes em potencial. O tipo de alimento e o método de processamento e estocagem podem favorecer a contaminação de certos grupos de microrganismos em detrimento de outros. Além disso, muitos gêneros alimentícios são excelentes meios de cultivos para diferentes microrganismos. Se tiverem condições de crescer, os microrganismos produzirão mudanças no aspecto, sabor, odor e em outras características do alimento (BARBOSA; TORRES, 1999).

Os alimentos seguros são aqueles que apresentam risco igual à zero, apesar deste não existir. Assim, os alimentos se tornam seguros quando apresentarem um risco aceitável. Portanto, o alimento seguro (inócuo) é o que não representa risco à saúde e integridade física do consumidor e produzido e usado sob condições que garantam o controle de perigos (FRANDO; LANDGRAF, 2005).

METODOLOGIA

O presente trabalho foi desenvolvido nas cantinas de alimentação do Campus I da UFPB. A metodologia de elaboração do manual foi desenvolvida segundo as seguintes etapas:

- 1) Primeiramente foi realizado um levantamento de informações junto a Prefeitura do Campus I sobre as cantinas presentes no Campus I da UFPB em João Pessoa-PB;
- 2) Foram realizadas visitas *in loco* nas cantinas ativas para identificação dos alimentos comercializados, observações de suas edificações e equipamentos, ambiente de manipulação e consumo dos alimentos, divulgação do projeto e convite para participação do projeto;

3) Foi elaborado um manual de boas práticas de manipulação dos alimentos, denominado por manual de BPMA/C1/UFPB/2013, contendo todos os tópicos da RDC 216/04 aplicados aos alimentos comercializados nas cantinas, cuja estrutura de redação apresentou:

Introdução: contem as disposições gerais da utilidade da presença de um manual de boas práticas de manipulação dos alimentos em cada estabelecimento de alimentação para o monitoramento e fornecimento de alimentos seguros, que não apresentem riscos de doenças a saúde dos consumidores. Encerrando o tópico com o objetivo da proposta.

Estrutura do parque de alimentação do Campus I da UFPB: neste tópico são apresentadas as informações coletadas sobre as cantinas na Prefeitura do campus e nas visitas *in loco* realizadas.

Alimentos Seguros e Segurança alimentar: neste tópico são informados os critérios e ferramentas desenvolvidos para a avaliação e monitoramento da qualidade dos alimentos pelos órgãos internacionais e nacionais competentes. Assim, são mencionados as classificações, normas e procedimentos quanto aos seus aspectos microbiológicos, físicos e químicos requeridos pelos diversos tipos de alimentos para garantir a integridade da saúde dos seus consumidores (*Codex Alimentarius*, HAPCC, APPCC, Resoluções e Portarias nacionais do Ministério da Saúde e Vigilância Sanitária e Leis e Decretos-leis brasileiros sobre produção, manipulação, acondicionamento, conservação, transporte e armazenamento de alimentos).

Boas práticas de manipulação dos alimentos segundo Legislação Brasileira: neste tópico se encontram as informações básicas da RDC 216/04 da ANVISA (2004) sobre a manipulação de alimentos que devem ser seguidas pelos estabelecimentos de alimentação nacionais. O conteúdo deste tópico foi dividido em cinco (05) blocos:

Bloco 1- Condições físico-higiênicas dos materiais (edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios): apresenta as características desejáveis de construção dimensionamento, arranjos e distribuição de cômodos das instalações físicas dos estabelecimentos de alimentação para comercialização de alimentos seguros. Assim como, os aspectos necessários de aberturas, circuitos elétricos e hidráulicos, tipos de iluminação e climatização do meio, assepsia do sistema de esgoto, lavatórios, coletores de resíduos e outros dessas instalações físicas. Informa os aspectos desejáveis de constituição e desenho, conservação e manutenção dos equipamentos móveis e utensílios empregados na produção, manipulação, acondicionamentos, conservação e consumo de alimentos seguros.

Bloco 2- Higienização dos equipamentos: contém as informações gerais para procedimentos adequados de aplicação e manutenção de higienização das edificações instalações, equipamentos e dos produtos saneantes envolvidos para garantir a oferta de alimentos seguros nos estabelecimentos de alimentação.

Bloco 3- Controle integrado de pragas e vetores, abastecimento de água e manejo de resíduos: cita as características gerais para ações de controle e medidas de prevenção de vetores e pragas urbanas e os cuidados para aplicação de agentes químicos a fim de evitar a contaminação alimentar dos produtos comercializados nos estabelecimentos de alimentação. Apresenta as condições desejáveis para água utilizada, seus reservatórios de armazenamento, para o gelo e o vapor na comercialização de alimentos seguros. Informa os tipos, estado de conservação, locais de permanência dos coletores de resíduos que deve o estabelecimento de alimentação deve apresentar para assegurar a segurança alimentar do alimento comercializado.

Bloco 4- Manipulação, preparo e acondicionamentos dos alimentos: apresenta informações gerais e aspectos específicos para a manipulação, preparo e acondicionamentos dos alimentos preparados. As informações gerais relatam procedimentos sobre os aspectos dos manipuladores, matérias-primas, ingredientes e embalagens quanto às condições higiênico-sanitárias desejáveis de comercialização de alimentos seguros. Os aspectos específicos informam as faixas de operação desejáveis de temperatura, tempo e outros parâmetros das operações de transformação (fritura, cocção, etc.) e acondicionamento (congelamento, refrigeração, etc.) dos alimentos.

Bloco 5- Armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos, Documentação comercial: informa as características desejáveis de armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos em relação aos riscos de contaminação microbiológica (temperatura e tipo do ambiente), físicos e químicos (dispositivos de proteção às embalagens dos produtos, locais específicos de manejo). Relata os tipos de documentações necessárias as diferentes unidades de processamento dos alimentos em seus estabelecimentos de alimentos, tais como, a presença de Manuais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e seus Registros de Controle.

Considerações finais: apresenta a viabilidade de aplicação dos critérios apresentados em cada bloco do tópico descrito anteriormente segundo as informações e observações coletadas nas visitas *in loco* as cantinas de alimentação do Campus I da UFPB.

Bibliografia: apresenta a listagem da literatura de pesquisa utilizada no estudo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Segundo informações da Prefeitura do Campus I da UFPB, no final do primeiro semestre de 2013 existiam trinta e um (31) pontos disponíveis para estabelecimento de alimentação no campus. Porém, três (3) pontos estavam desativados, restando vinte oito (28) em funcionamento.

Nas visitas *in loco* realizadas as cantinas do Campus I da UFPB em funcionamento no Campus I da UFPB, foram constatadas que o número de cantinas em funcionamento no início do segundo semestre de 2013 era igual a vinte (20) cantinas ativas. Portanto, a quantidade de cantinas observadas foi inferior ao quantitativo informado pela Prefeitura do campus. A relação entre o tipo de alimento e a sua oferta de comercialização pelas vinte (20) cantinas visitadas estão apresentados na Tabela 1, expressos de forma proporcional.

Tabela 1: Tipos de alimentos e sua oferta de comercialização nas cantinas de alimentação do Campus I da UFPB.

Fornecedor	Oferta de comercialização de alimentos nas cantinas de alimentação, (%)							
	Assados (1) ⁱ	Fritos (2) ⁱⁱ	Crus (3) ⁱⁱⁱ	Doces (4) ^{iv}	Lanches (5) ^v	Refeições (6) ^{vi}	Bebidas *(7) ^{vii}	Industrializados (8) ^{viii}
Cantinas de alimentação do Campus I da UFPB	95%	95%	95%	100%	95%	75%	100%	100%

ⁱ(1): pastel, *croissant*, empada.

ⁱⁱ(2): coxinha, rissole, enroladinho, batata.

ⁱⁱⁱ(3): salada de frutas, salada de vegetais, sanduíches.

^{iv}(4): tortas, docinhos, sorvetes de massa, bolos.

^v(5): hambúrguer simples e tipo X, misto quente, batata recheada.

^{vi}(6): almoço (*self service*, *à la carte*, prato feito), sopas, cuscuz, macaxeira.

^{vii}(7): *Bebidas preparadas = sucos, vitaminas, cafés.

^{viii}(8): refrigerantes, chás, bebidas lácteas, picolés, biscoitos, bolachas, sanduíches, balas, cereais, etc.

Pode-se observar na Tabela 1 que a maioria das cantinas oferta alimentos que necessitam de preparo, tais como, lanches, refeições e sucos. Algumas cantinas comercializam alimentos perecíveis já preparados, tais como os assados, os fritos (com exceção da batata frita) e os doces. Os alimentos industrializados, com considerável tempo de prateleira, estão presentes em todas as cantinas. Assim, a maioria das normas sobre boas práticas de manipulação dos alimentos presentes na RDC 216/04 podem ser aplicadas a todas as cantinas do Campus I da UFPB. Algumas alterações devem ser realizadas no manual de BPMA/C1/UFPB/2013, pois as observações coletadas nas visitas realizadas as cantinas demonstraram que:

- Foi observado que as cantinas não possuem sistema de climatização do ar ambiente. Assim, a norma sobre as condições de desejáveis de climatização do ar nos estabelecimentos de alimentação deve ser excluída do bloco 1.
- As cantinas não apresentam banheiros e vestiários para funcionários devido ao seu pequeno dimensionamento ou área interna de trabalho. Geralmente possuem dois cômodos. Um cômodo para o armazenamento, o preparo e a manipulação dos alimentos e outro para exposição dos alimentos, acondicionamento a quente e frio e atendimento aos consumidores. Então, este quesito deve ser excluído do bloco 1.
- As cantinas não utilizam vapor, direto ou indireto, em suas instalações físicas. Assim, a norma que estabelece critérios para esta finalidade deve ser excluída do bloco 4.
- Os alimentos perecíveis preparados, tais como os assados, fritos (com exceção da batata frita) e doces, são fornecidos diariamente por serviços terceirizados aos administradores das cantinas. Portanto, esses estabelecimentos de alimentação não realizam tais atividades. A existência dos POPs nas cantinas é desnecessária, pois as atividades de preparo e manipulação dos alimentos são realizadas em pequena escala. Não existem cozinhas industriais nesses estabelecimentos devido as suas pequenas dimensões físicas. Assim, o bloco 5 deve ser inteiramente excluído.

Com a realização dessas alterações apresentadas nesta primeira versão do manual de BPMA/C1/UFPB/2013 e com os resultados de outro estudo que está sendo realizado em paralelo a este, sobre a aplicação das normas do manual as cantinas do Campus I da UFPB, será possível obter uma ferramenta geral de referência e monitoramento da qualidade dos alimentos comercializados nos estabelecimentos de alimentação do Campus I da UFPB em João Pessoa-PB.

CONCLUSÃO

É possível estabelecer um manual geral de boas práticas de manipulação dos alimentos para as cantinas de alimentação do Campus I da UFPB. A maioria dos critérios para as boas práticas de manipulação dos alimentos estabelecidos na RDC 216/04 podem ser aplicados nesses estabelecimentos, com exceção das informações destinadas ao armazenamento e transporte de alimentos e sobre a necessidade de existência dos POPs.

REFERÊNCIAS

- ANVISA. RESOLUÇÃO - RDC N°216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- BARBOSA, H. R.; TORRES, B. B. Microbiologia Básica; 1 ed., Editora Atheneu, Brasil, 1999. 196 p.
- FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos, Editora Atheneu, Brasil, 2005. 182 p.
- SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001.