

ALIMENTO SEGURO: PERCEPÇÃO DOS MANIPULADORES DE CALDO DE CANA DE AÇÚCAR COMERCIALIZADO NO BAIRRO DE MANGABEIRA, JOÃO PESSOA (PB)

FRANÇA PIRES¹, Vanusia Cavalcanti
GOMES², Erika Adriana de Santana
LIRA³, Hugo Cunha de
NASCIMENTO⁴, Felipe Silva do
NASCIMENTO³, Samara Costa do
SANTANA³, Thiago Costa de

Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional / Departamento de Tecnologia Sucroalcooleira / PROBEX

1 – professor coordenador – email vanusiafranca@bol.com.br; 2 – professor colaborador; 3 – discentes bolsistas; 4 – discente colaborador.

RESUMO

O papel da Universidade na prática extensionista é de fundamental importância e objetiva a construção de novos saberes à medida que aproxima os estudantes da comunidade a ser trabalhada, apresenta os desafios sociais e propicia a troca de saberes entre a academia e a sociedade. A preocupação com a segurança alimentar vem crescendo nos últimos anos em decorrência do crescente hábito da alimentação fora do lar. A comercialização de caldo de cana sem a observância das Boas Práticas de Fabricação (BPF) podem representar riscos à saúde pública, em virtude das condições dos locais de preparo e venda. Este estudo teve como objetivos avaliar a concepção dos manipuladores sobre as BPF e as condições higiênico-sanitárias de pontos de venda regulares que comercializam caldo de cana no bairro de Mangabeira - João Pessoa. Foram cadastrados 19 estabelecimentos, onde apenas 12 concordaram em participar da pesquisa, sendo observadas as condições da infraestrutura, equipamentos, utensílios, manipulação e armazenamento de matéria-prima. Foi aplicado um questionário, elaborada uma Cartilha com orientações sobre o preparo de caldo de cana e realizados minicursos para qualificação dos manipuladores. Foram observadas irregularidades com relação ao recebimento (25,0% com colocação no piso), limpeza da cana (58,3% realizando apenas raspagem), o não uso de avental (91,6%) e de touca (33,3%). O grau de escolaridade foi de nível médio para 50% dos manipuladores. Conclui-se que as ações de educação devem contribuir para a melhoria da qualidade e diminuição dos riscos de contaminação desta bebida.

PALAVRAS-CHAVE: Manipuladores de alimentos, Capacitação, Alimento seguro.

1. INTRODUÇÃO

Na Paraíba a produção de derivados artesanais da cana-de-açúcar é bem difundida e o consumo do caldo de cana muito apreciado. O caldo de cana ou garapa é

uma bebida energética, não alcoólica e nutritiva. Trata-se de uma suspensão coloidal, opaco, cuja variação na coloração (de verde escura a marrom), constituída de 74,5 a 82% de água, 14% de hidratos de carbono, 1% de fibras, além de outras substâncias diversas como clorofila e carotenos. O caldo conserva todos os nutrientes, entre eles minerais (3 a 5%) como o ferro, cálcio, potássio, sódio, fósforo e magnésio, além de vitaminas dos complexos B e C (TACO, 2011).

De acordo com a RDC 12/ 2001 - ANVISA, atual lei que define padrões microbiológicos para análises de alimentos, o caldo de cana classifica-se como suco *in natura*. Do ponto de vista microbiológico, o caldo de cana pode normalmente carregar certa quantidade de microrganismos, em seus colmos, raízes e folhas, dentre os quais se destacam os bolores, as leveduras, as bactérias lácticas e esporuladas (KITOKO, 2004).

Manipuladores de alimentos são todos os indivíduos que entram em contato com um produto comestível, em qualquer etapa da cadeia alimentar, desde a fonte até o consumidor. Os cuidados com a higiene são fundamentais e nele estão inseridos a higiene corporal, os equipamentos de proteção individual, os bons hábitos e o estado de saúde dos manipuladores de alimentos. A falta de atenção a estes aspectos fundamentais, durante a preparação de alimentos, pode contribuir para que os colaboradores, responsáveis pela manipulação, sejam os principais responsáveis pela ocorrência de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) (REY & SILVESTRE, 2009).

A resolução RDC 218 (ANVISA, 2005) define procedimentos de Boas Práticas e estende a legislação sanitária a instalações informais, que por não respeitarem, muitas vezes, normas simples de higiene, colocam em risco a saúde do consumidor. A medida foi tomada depois da descoberta, em março de 2005, de casos de Doença de Chagas (agente causador: protozoário *Trypanosoma cruzi*, inseto conhecido como barbeiro) provocados pela ingestão de caldo de cana contaminado, em Santa Catarina, que causou a contaminação de trinta pessoas e a morte de seis. Na Paraíba, em 1986, 26 pessoas foram diagnosticadas com a doença (estágio agudo) após consumirem caldo de cana extraído em moenda que apresentava o inseto (FERREIRA, 2005; INOUE & PENNAFORT, 2005).

As boas práticas de fabricação (BPF) caracterizam-se num conjunto de procedimentos e normas que tem como objetivo a produção segura de alimentos. Seus conceitos incluem normas para recebimento de matérias-primas; armazenamento;

higiene de equipamentos e utensílios; higiene ambiental e pessoal; treinamento de funcionários; controle integrado de pragas; abastecimento de água potável, entre outras (BEZERRA; SILVA; PINHEIRO, 2010).

A indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão figura-se neste projeto através da participação direta de alunos de graduação no desenvolvimento das ações planejadas, complementando desta forma sua formação e oportunizando a transferência de conhecimento para a comunidade, fazendo o intercâmbio universidade – aluno – sociedade numa dinâmica de transformações mútuas, pela via da aprendizagem, produção e socialização de conhecimentos. Este trabalho promoveu o levantamento de pontos de comercialização do caldo de cana, das condições das instalações e capacitação técnica de manipuladores que atuam no bairro de Mangabeira, localizado na cidade de João Pessoa (PB). Foi elaborada uma cartilha com informações e instruções para auxiliar os manipuladores nas suas práticas rotineiras.

2. OBJETIVO

Capacitar os manipuladores do caldo de cana em procedimentos de higiene, manipulação e comercialização, por meio das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e a redução de exposição a agentes causadores das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), garantindo assim, a segurança alimentar.

3. METODOLOGIA

Os alunos extensionistas realizaram levantamento de 19 estabelecimentos, apenas 12 concordaram em participar da pesquisa, os demais se mostraram receosos que as informações poderiam de alguma forma prejudicá-los junto a órgãos de fiscalização. Os estabelecimentos são pontos fixos localizados no bairro de Mangabeira. Foram elaborados dois questionários: um para ser respondido pela observação dos alunos com relação as condições físicas dos estabelecimentos e o outro para pergunta direta ao manipulador.

Foram realizados dois minicursos: um sobre as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e o outro sobre noções de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).

Foi elaborada uma cartilha intitulada “Boas Práticas de Fabricação do caldo de cana” e esta foi distribuída aos manipuladores e donos dos estabelecimentos.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com relação as condições dos estabelecimentos destacam-se os seguintes pontos: No recebimento da cana 25,0% a colocam diretamente no piso ou sobre papelão; Na limpeza da cana 25,0% lava em água corrente antes da raspagem e 58,3% realiza apenas raspagem; Para a coleta do suco 58,3% utiliza jarra plástica, 33,3% jarra em inox e os demais colocam diretamente no copo que irá ser servido; Quanto a limpeza da moenda 50,0% informou que a limpam apenas uma única vez ao longo do dia; Foi observado que em 66,6% dos estabelecimentos há acesso de animais, entre eles cachorros, gatos e pássaros.

Estas observações mostram diversos pontos críticos que favorecem a contaminações microbianas e denotam descumprimento das normas de BPF. Oliveira et al. (2006) ao analisarem 24 amostras de caldo de cana detectaram que 25% delas apresentaram contaminação por coliformes.

Com relação ao perfil traçado para os manipuladores destacam-se os seguintes pontos: O grau de escolaridade foi de nível médio para 50% dos manipuladores; Não utilizam avental (91,6%) e touca (33,3%); A retirada do lixo do local de trabalho é realizada por 50,0% deles e 58,3% lidam diretamente com dinheiro; Sobre as DTAs 50,0% dizem conhecer sobre o barbeiro, mas apenas 25,0% entendem o que vem a ser a doença de Chagas.

Oliveira et al. (2006) analisaram as mãos de 24 manipuladores de caldo de cana e detectou coliformes termotolerantes em 9 e a presença de *Escherichia coli* em uma delas. Ganho et al. (2011) avaliaram 10 estabelecimentos e indicaram que em 7 deles os manipuladores apresentaram alguma irregularidade no processamento do caldo de cana.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foram observadas irregularidades com relação ao recebimento, limpeza e acondicionamento. O acesso de animais ao interior dos estabelecimentos trata-se de um foco importante de contaminação que deve ser observado. Os manipuladores são

instruídos com relação a alguns pontos das BPF e DTAs, entretanto necessitam de melhor qualificação. Conclui-se que as ações de educação propostas neste trabalho devam contribuir para a melhoria da qualidade e diminuição dos riscos de contaminação do caldo de cana.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. Publicação no Diário Oficial da União. Brasília, 2005.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Diário Oficial da União. Brasília, 2001.

BEZERRA, L. P.; SILVA, G. C.; PINHEIRO, A. N. Alimentos Seguros: higiene e controles em cozinhas e ambientes de manipulação. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2010.

FERREIRA, J. Doença de Chagas: mal do momento. Disponível em http://www.cremepe.org.br/leitorNews.php?cd_noticia=61. 2005. Acesso em 05 de março de 2013.

GANHO, A. F.; et al. Condições higiênico-sanitárias de pontos de venda de caldo de cana na cidade de São Paulo – SP. Ver.Simbio-Logias, v. 4, n. 6, Dez/ 2011.

INOUE, K.; PENNAFORT, R. Força-tarefa sai à caça do foco de doença de Chagas em SC. Jornal Estadão (22/03/2005). Disponível em: <http://www.cpqgm.fiocruz.br/?area=07X05&news=265>. Acesso em 05 de março de 2013.

KITOKO, P. M.; OLIVEIRA, A. C.; SILVA, M. L.; Avaliação microbiológica do caldo de cana comercializado em Vitória, Espírito Santo, Brasil. Higiene Alimentar, v.18, p: 73-76, 2004.

OLIVEIRA, A. C. G. de; et al. Análise das Condições do Comércio de Caldo de Cana em Vias Públicas de Municípios Paulistas. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, v.13, n.2, p.06-18, 2006.

REY, A. M.; SILVESTRE, A. A. Comer sem riscos 1 – manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. São Paulo. Ed. Varela, 2009, 245p.

TACO - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação – NEPA / UNICAMP. 4ª edição revisada e ampliada. Campinas, 2011, 161p.