

ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UMA UPR: UM ESTUDO DE CASO

Analysis of the hygienic and sanitary conditions of a UPR: a case study

RAMALHO, Adenice Souza de Matos¹; **da SILVA**, Christiane Barbosa; **PEREIRA**, Iziane Batista; **da SILVA**, Maria Prates Almeida; **de OLIVEIRA**, Talita Helena Silva.

REIS, Henrique Nogueira².

RESUMO

O consumo de refeições fora do lar cresceu exponencialmente, como resultado do tempo de deslocamento entre casa e trabalho e a disponibilidade de refeições de baixo custo, produzidas por pequenos restaurantes, bares e padaria. Por isso, as UPRs precisam ter controle sobre as condições de manipulação dos alimentos, visto que boas práticas inadequadas podem contribuir com a transmissão de DTAs. Os cuidados incluem desde a higienização pessoal, como controle de saúde dos manipuladores, lavagem das mãos, uso de EPIs adequados, até o controle da potabilidade da água usada e a higienização do ambiente e de utensílios e equipamentos. Por isso, esta pesquisa tem como objetivo observar as condições higiênico-sanitárias de uma UPR de pequeno porte. Para acompanhar os novos hábitos de alimentação da sociedade, de realizar refeições fora de casa, empresários do ramo de alimentação, profissionais da nutrição e autoridades sanitárias devem unir esforços para manter a segurança alimentar do ponto de vista microbiológico, prevenindo a ocorrência de surtos de DTAs.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação. Doenças transmitidas por alimentos. Segurança alimentar.

ABSTRACT

The consumption of meals outside home has grown exponentially as a result of the commuting time between home and work and the availability of low-cost meals produced by small restaurants, bars and bakeries. Therefore, the Food Producing Units need to have control over the food handling conditions, since inadequate practices can contribute to the transmission of foodborne diseases. The care includes from personal hygiene, such as health control of the handlers, hand washing, and the use of adequate Personal Protective Equipment (PPE), to the control of the potability of the water used and the hygiene of the environment, utensils, and equipment. Therefore, this research aims to observe the hygienic-sanitary conditions of a small-scale meal-producing unit. In order to keep up with society's new eating habits, of having meals out of the house, entrepreneurs in the food business, nutrition professionals and health authorities must join forces to maintain food safety from a microbiological point of view, preventing the occurrence of outbreaks of DTAs .

Keywords: Food handling. Foodborne diseases. Food security.

¹ Discentes do curso técnico em Nutrição e Dietética da ETEC Irmã Agostina.

² Professor e orientador do Trabalho de Conclusão de Curso do curso técnico em Nutrição e Dietética da ETEC Irmã Agostina.

1 INTRODUÇÃO

As condições higiênico-sanitárias de uma unidade produtora de refeição (UPR) devem ser avaliadas constantemente, a fim de garantir segurança alimentar, do ponto de vista microbiológico, para os comensais, visto que o número de estabelecimentos comerciais de pequeno porte de alimentação cresceu nos últimos tempos (TANIWAKI, 2019).

As boas práticas de manipulação visam à supervisão de todo o processo produtivo da unidade, pois a inadequação na manipulação dos alimentos é o maior responsável por doenças transmitidas por alimentos. As boas práticas incluem a definição das rotinas de limpeza, o controle da potabilidade da água, a prevenção de pragas urbanas e vetores no local, a coleta e destinação do lixo, o treinamento e controle da saúde dos funcionários e as etapas de preparação dos alimentos (BRASIL, 2004).

Para avaliar a implementação das boas práticas em uma pequena UPR, a realização deste trabalho tem como objeto de pesquisa a supervisão da qualidade sanitária do estabelecimento, partindo da hipótese de que micro e pequenos restaurantes têm dificuldade de implementar as boas práticas higiênico-

sanitárias na produção, o que pode favorecer riscos de contaminação cruzada e provocar surtos alimentares.

2 METODOLOGIA

Foi realizada uma pesquisa de campo em uma cantina de refeições localizada na região de Interlagos, Zona Sul de São Paulo. Como metodologia de pesquisa, foi realizado um estudo transversal e observacional e usadas como base a Portaria da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo nº 2619/2011 (SMS 2619/11) e a Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA.

Para avaliar as conformidades e as não conformidades higiênico-sanitárias do local, foi confrontado o Roteiro de Inspeção de Boas Práticas em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e Serviços de Alimentação, estabelecido na Portaria Estadual CVS-5, em visita in loco para sua aplicação.

Após a aplicação do roteiro e a visita, foram elaborados os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e materiais visuais educativos sobre boas práticas de produção e de higiene pessoal para manipuladores.

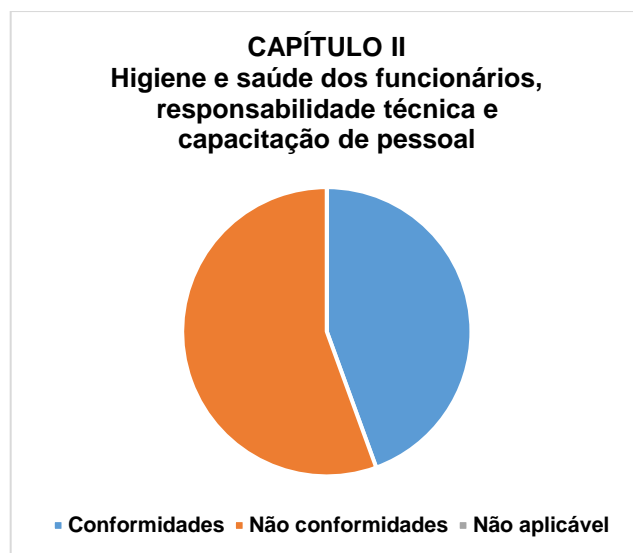
Após elaboração do material didático visual, foi feita outra visita para roda de conversa com a responsável do estabelecimento, a fim de apresentar e explicar o conteúdo do material elaborado, além de sugerir possíveis mudanças para as não conformidades observadas.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a aplicação do roteiro de inspeção, anexo na portaria CVS-5, foram encontradas, ao total, 21 condições de conformidade e 28 condições de não conformidade com a legislação sanitária, além de 8 situações não aplicáveis ao estabelecimento.

3.1 Higiene e saúde dos funcionários, responsabilidade técnica e capacitação de pessoal

A partir da avaliação do capítulo II, foram encontradas quatro situações de conformidade e cinco situações de não conformidade com a legislação, visto que as não conformidades recaem sobre a capacitação em boas práticas.



A capacitação colabora no desenvolvimento técnico dos manipuladores (CARDOSO, 2016) e na segurança sanitária dos alimentos em cada etapa da cadeia produtiva, a fim de prevenir contaminação cruzada na cozinha (MOURA, 2021). Por isso, a legislação sanitária municipal exige que a UPR estabeleça o controle da saúde dos manipuladores e funcionários da UPR, por meio de exames de coprocultura e coproparasitológico e do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, ou PCMSO (SÃO PAULO, 2011), tópico que teve como resultado positivo na avaliação de conformidade.

3.2 Qualidade sanitária da produção de alimentos

A partir da avaliação do capítulo III, foram encontradas sete situações de conformidade, sete situações de não

conformidade com a legislação e 4 situações não aplicáveis ao estabelecimento. O capítulo tem como objetivo avaliar a produção na unidade e a manipulação dos alimentos.

Toda a produção (área de armazenamento, pré-preparo, cocção e distribuição) compartilha o mesmo espaço, com adequação para a disposição dos equipamentos e áreas para o estoque dos gêneros. Contudo, a unidade carece de medidas de controle de temperatura e de organização das etapas de manipulação, conforme exige a Portaria nº 2619/11 (SÃO PAULO, 2011), sendo manipulados, ao mesmo tempo ou no mesmo lugar, alimentos crus e cozidos.

3.3 Higienização das instalações e do ambiente

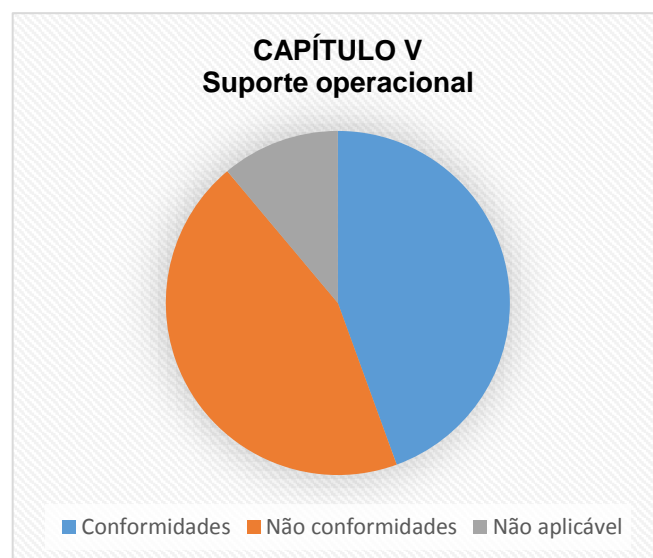
A partir da avaliação do capítulo IV, foram encontradas, ao total, três situações de não conformidade. O capítulo tem como objetivo avaliar o controle e o modo de higienização da unidade.

A sanitização no ambiente é feita sem uso de EPIs e de produtos específicos para ambientes em que se manipula alimentos, além de não serem seguidas as etapas previstas na legislação. A Portaria 2619/11 tem especificações para estabelecimentos sem a estrutura física

adequada, a fim de prevenir que uma contaminação propagada em uma etapa da produção seja carregada para todas as etapas posteriores de manipulação dos alimentos (SÃO PAULO, 2011).

3.4 Suporte operacional

A partir da avaliação do capítulo V, foram encontradas quatro situações de conformidade, quatro situações de não conformidade com a legislação e uma situação não aplicável ao estabelecimento. O capítulo tem como objetivo avaliar as instalações de abastecimento e destinação de resíduos sólidos.



O estabelecimento possui reservatório próprio para abastecer-se de água, contudo, não é realizado o controle da qualidade da água, a fim de avaliar sua potabilidade e a presença de microrganismos patógenos (MALLET,

2017) nem controlada sua higienização periodicamente (ANVISA, 2004).

Por outro lado, a unidade realiza controle da prevenção de vetores e pragas urbanas e realiza a coleta e destinação de resíduos sólidos em horários distintos ao da produção (SÃO PAULO, 2011), ainda que careça de barreiras que impeçam efetivamente a entrada de vetores contaminantes na cozinha.

3.5 Qualidade sanitárias das edificações e das instalações

A partir da avaliação do capítulo VI, foram encontradas seis situações de conformidade, seis situações de não conformidade com a legislação e três situações não aplicáveis ao estabelecimento. O capítulo tem como objetivo avaliar a edificação da unidade.

As situações não conformes devem-se à limitação de espaço da unidade, como a ausência de pia exclusiva para a higienização das mãos e a separação de áreas para manipulação dos alimentos, ou de recursos, como a disponibilização de piso antiderrapante, sistema de ventilação, disponibilização de lâmpadas protegidas contra quedas e portas com mecanismo de fechamento automático (SÃO PAULO, 2011).

A organização e a separação de superfícies visam a prevenir a proliferação de microrganismo patógeno, principalmente na limpeza de superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, ao impedir o acúmulo de resíduos e sujidades (MOURA, 2021).

3.6 Documentação e registro das informações

Por fim, na avaliação do capítulo VII, foram encontradas, ao total, uma situação de não conformidade. O capítulo avalia a disponibilidade do Manual de Boas Práticas (MBP) e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

Aponta-se a ausência do MBP e da implementação de POPs na unidade, ferramentas que ajudam a padronizar todos os procedimentos executados em uma UPR, como a higienização ambiental e a manipulação dos alimentos, dentre outros (ANVISA, 2004).

Além da importância em determinar os processos a serem seguidos, o MBP e os POPs são exigidos em vistorias das autoridades sanitárias (LOPES, 2021).

Em total, a UPR estudada alcançou 50% de condições não conformes, 36% de condições conformes e 14% de condições não aplicáveis com o roteiro de inspeção das boas práticas em estabelecimentos

comerciais de alimentos e serviços de alimentação da portaria CVS-5.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da proposta de estudo, em aplicar o roteiro de avaliação das condições higiênico-sanitárias, a pesquisa pôde estudar o perfil de uma microempresa do ramo de alimentação para avaliar a implementação das boas práticas de manipulação na unidade.

Foi possível observar que, do total de tópicos avaliados, metade das condições não conformes estão relacionadas às instalações e à implementação de procedimentos padronizados.

Para acompanhar os novos hábitos de alimentação da sociedade, de realizar refeições fora de casa, empresários do ramo de alimentação, profissionais da nutrição e autoridades sanitárias devem unir esforços para manter a segurança alimentar do ponto de vista microbiológico, prevenindo a ocorrência de surtos de DTAs.

A importância deste estudo tange em observar sob quais condições essas refeições foram manipuladas e preparadas e quais medidas foram adotadas para impedir contaminação cruzada.

Por isso, urge a realização de novas pesquisas sobre as conformidades e não

conformidades higiênico-sanitárias de bares, cantinas, padarias, restaurantes *etc.*, a fim de avaliar quantos micro e pequenos empresários do ramo da alimentação têm as mesmas dificuldades apresentadas nos resultados deste artigo e de analisar o seu porquê.

REFERÊNCIAS

- ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Cartilha Boas Práticas para Serviços de Alimentação**: Resolução-RDC nº 216/2004. Brasília, 2004. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/m-annuals-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf/view>>. Acesso em: 25 nov. 2022.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 216, 15 set. 2004. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html>. Acesso em: 25 nov. 2022.
- CARDOSO, M; NUNES, F; PORSEBON, F; TAVARES, J. **A importância do treinamento nas organizações**: um estudo do setor alimentício. 2016. 70 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso Técnico em Recursos Humanos) – ETEC Prof. Massuyuki Kawano, SP. 2016. Disponível em: <<http://ric.cps.sp.gov.br/bitstream/123456789/9007/1/TCC-%20A%20IMPORT%C3%82NCIA%20DO%20TREINAMENTO%20NAS%20ORGANIZA%C3%87%C3%95ES%20Um%20estudo%20do%20setor%20aliment%C3%ADCIO.%202022-11.pdf>>. Acesso em: 25 nov. 2022.
- GARCIA, K; GOMES, J. **A marmita como utensílio para a qualidade de vida**: o perfil do consumidor brasileiro. **Anais – IV Congresso de Pesquisa e Extensão da FSG**, RS, v. 4, n. 4, 29 nov. 2016. Disponível em: <<https://ojs.fsg.edu.br/index.php/pesquisaextensao/article/view/2083>>. Acesso em: 25 nov. 2022.

LOPES, R. Condições higienicossanitárias de restaurantes self-service no município de Cruz das Almas-Bahia. 2021. Monografia de conclusão de curso (Bacharelado em Nutrição) – Universidade Maria Milza, BA. 2021. Disponível em: <<http://131.0.244.66:8082/jspui/bitstream/123456789/2521/1/NUTRI%c3%87%c3%83O%20-%20RAFAELA%20ALMEIDA%20LOPES.pdf>>. Acesso em: 25 nov. 2022.

MALLET, A; OLIVEIRA, C; ROCHA, K; SARON, M; SOUZA, E. Avaliação microbiológica de saladas cruas servidas em restaurantes do tipo self-service do município de Volta Redonda (RJ). **Cadernos UniFOA**, RJ, n. 34, p. 89-96, ago, 2017. Disponível em: <<https://revistas.unifoa.edu.br/cadernos/article/view/431/1228>>. Acesso em: 25 nov. 2022.

MOURA, R. Condições de higiene das instalações, equipamentos e utensílios em um restaurante universitário na cidade do Salvador. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) – Universidade Católica do Salvador, BA. 2021. Disponível em: <<http://ri.ucsal.br:8080/jspui/bitstream/prefix/3976/1/TCCREBECAMOURA.pdf>>. Acesso em: 25 nov. 2022.

SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal da Saúde. Portaria 2619/11, 06 dez. 2011. Disponível em: <https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/portaria_2619_1323696514.pdf>. Acesso em: 25 nov. 2022.

TANIWAKI, F. Elaboração de texto básico para capacitação em boas práticas de manipuladores de alimentos. 2019. Dissertação (Pós-Graduação em Medicina Veterinária) – Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", SP, 2019. Disponível em: <<https://repositorio.unesp.br/handle/11449/183617>>. Acesso em: 25 nov. 2022.