

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ

Ana Maria Tomimatsu

Ana Paula Silva de Mello

Implantação de manual de boas práticas e procedimento operacional padrão - POP

CASCADEL

2019

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ

Ana Maria Tominatsu

Ana Paula Silva de Mello

IMPLANTAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO - POP

Trabalho apresentado à disciplina de estágio ASA I e II como requisito parcial para obtenção da aprovação semestral no Curso de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz.

**Professora Orientadora: Adriana
Hernandes Martins.**

CASCADEL

2019

RESUMO

O Manual de Boas Práticas de Fabricação foi desenvolvido para oferecer uma alimentação segura, livre de contaminação e nas normas de qualidade e higiene sanitária, de acordo com a RDC216. O procedimento adotado foi a observação em loco, para descrição da estrutura e rotina de uma UAN – Unidades de Alimentação e Nutrição, com o objetivo de identificar irregularidades e propor a melhor maneira de resolvê-las, bem como propor ajustes para melhorar o funcionamento da unidade e o desenvolvimento do Procedimento Operacional Padrão - POP, para melhor atender os comensais no formato padrão da Vigilância Sanitária.

Palavra-chave: Manual de Boas práticas, POP, Procedimento Operacional Padrão, Segurança Alimentar, Higiene Sanitária.

Sumário

RESUMO	3
1.INTRODUÇÃO	5
2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	6
2.1.1 Manual de Boas Práticas de Fabricação	7
2.1.2 Procedimento Operacional Padrão	7
2.1.3 Check – List.....	8
3. Identificação dos perigos relacionados à segurança dos alimentos, desde a obtenção da matéria prima até o consumo.....	9
4. METODOLOGIA.....	9
5.Análise dos Resultados	11
6. Conclusão	12
REFERÊNCIAS	13

1.INTRODUÇÃO

A segurança alimentar é uma questão fundamental que permeia o trabalho e as preocupações com as boas práticas profissionais dentro da Nutrição. O conjunto de ações que compõe um programa que promova a segurança alimentar são diretamente ligados ao objetivo de evitar contaminações.

Para Valente (2004), uma Unidade de Alimentação e Nutrição precisa estar constante e continuamente atenta a correta aplicação de ações que promovam segurança alimentar, com o objetivo que evitar riscos à saúde do consumidor.

Segurança alimentar é definida por Benevides (2004) como a garantia que o consumidor tem de, ao adquirir um alimento, receber um produto que mantenha características nutricionais e sensoriais desejáveis.

Como a preparação de alimentos é apenas uma parte do processo, Valente (2004) reforça a necessidade de fiscalização, de forma rigorosa, em todas as etapas, passando pelo transporte, armazenamento e processamento, até a distribuição final ao consumidor.

Como essa cadeia de produção é imprescindível para o sucesso de um programa de segurança alimentar, um agente tem papel fundamental, o manipulador dos alimentos. Tendo em vista que a manipulação é uma importante forma de contaminação, esse profissional, que está diretamente ligado a produção de refeições, precisa receber treinamentos e orientações sobre a correta forma de tratar o alimento em todas as etapas, desde que é recebido em uma UAN.

Para Souza (2006) a maioria desses profissionais não possui conhecimento dos cuidados higiênico-sanitários que devem ser adotados na produção dos produtos. Falcão (2001) ressalta que a ausência de práticas adequadas de higiene e preparo são os maiores motivadores de contaminações cruzadas, constituindo um verdadeiro risco à saúde pública.

Como os manipuladores estão em contato direto com os alimentos, Medeiros (2015) complementa afirmando que os cuidados com a higiene do manipulador são fundamentais quando se trata de segurança. Para o autor, o manipulador pode se tornar um transmissor viável de agentes patogênicos de doenças alimentares, quando falhas e erros são cometidos.

A ANVISA (2015) adverte que, antes da etapa de recebimento nas UANs, os produtos estão sujeitos a perigos biológicos podem chegar até os produtos de modos diferentes: pela falta de higiene durante a colheita, pelo uso de água contaminada por esgoto na irrigação, pela falta de cuidado no uso de esterco como adubo, pela transmissão por pragas e pelos de animais domésticos.

Considerando que a avaliada Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), fornece diariamente 120 almoços e não possui Manual de Boas Práticas de Fabricação, Higiene e Limpeza Sanitária, bem como não conta com padronização dos Processos Operacionais, essa pesquisa demonstrou a necessidade de implantar práticas que garantam maior segurança alimentar ao grupo de pessoas atendidas pela UAN, com o objetivo de promover maior segurança alimentar aos comensais atendidos diariamente no local.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O crescimento das cidades e a agitada rotina diária têm tornando cada vez mais comum à procura por refeições fora de casa. De lanches em carrinhos nas ruas a restaurantes, o perigo da contaminação de alimentos é uma preocupação constante por parte de órgão reguladores e profissionais da Nutrição.

A Resolução CFN N°380 de 2005 define Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), como o local onde são desenvolvidas as atividades técnico-administrativas referentes à produção de alimentos e / ou refeições até sua distribuição.

A questão é que mesmo regulamentados, muitas UANs não possuem Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's). A ausência desses mecanismos de controle faz com que muitos manipuladores de alimentos realizem suas atividades sem ter qualquer conhecimento sobre práticas de segurança alimentar.

Kawasaki (2007) explica que esse mercado de refeições coletivas possui uma parcela de responsabilidade sobre a saúde pública, tendo em vista que, se de qualidade ruim, o alimento pode causar danos à saúde e ao bem-estar dos consumidores.

Grande parte dos manipuladores desconhece práticas de cuidados higiênico-sanitários que devem ser adotados na produção dos produtos, essa falha pode, segundo Falcão (2001), provocar a contaminação cruzada de alimentos. Por isso a segurança alimentar também é vista pelo autor como uma questão de saúde pública.

Tendo em vista a necessidade de treinar os manipuladores de alimentos a realizar o correto recebimento, armazenagem, higienização e produção das refeições, o uso de um Manual de Boas Práticas, bem como a implantação do POP, é indispensáveis para que se ofereça condições seguras de consumo de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição.

Para Silva (2008) o Manual de Boas Práticas de Manipulação deve ser um descritivo real dos procedimentos técnicos para cada estabelecimento em especial, em que os procedimentos devem ser seguidos conjuntamente com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's).

Com estes recursos de controle, é possível orientar os manipuladores sobre a correta operação diária que envolve, em cada detalhe, o trabalho de produção de refeições.

2.1.1 Manual de Boas Práticas de Fabricação

A ANVISA classifica o Manual de Boas Práticas de Fabricação como as medidas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores. Como a produção de alimentos envolve uma cadeia de processos, a Agência recomenda que sejam seguidas as boas práticas desde a escolha e compra dos produtos, até a venda ao consumidor.

O Manual de Boas Práticas, desse modo, torna-se um norteador das ações que devem ser seguidas pela UAN e seus colaboradores. Essas ações, no entanto, exigem ajustes na conduta. Souza (et al 2013) explica que há necessidade de mudanças estruturais e principalmente comportamentais. Essa mudança engloba avaliação do ambiente de trabalho e das pessoas envolvidas nos processos produtivos. A análise deve, segundo o autor, contemplar todos os procedimentos de higiene sanitária para a qualidade e integridade dos alimentos que serão servidos.

Desse modo, as Boas Práticas tem por objetivo evitar doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

2.1.2 Procedimento Operacional Padrão

A regulamentação técnica dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) foi publicada pela ANVISA em 2002, na RDC N° 275. O regulamento técnico determina que essas ações padronizadas devem ser aplicadas aos estabelecimentos produtores e que industrializam alimentos.

Brasil (2004) explica que os Procedimentos Operacionais Padronizados estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos. Desse modo, a padronização com foco em práticas que garantam a segurança alimentar passa a fazer parte da rotina da UAN e ajudam os manipuladores de alimentos a realizar o correto tratamento dos produtos.

Segundo Machado (*et al.*, 2009), os POP's, em conjunto com as Boas Práticas de manipulação, são considerados essenciais para que seja realizada a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Ações determinantes para evitar contaminações e reduzir os riscos alimentares.

2.1.3 CHECK – LIST

O Check-list é uma das ferramentas utilizadas para que as Boas Práticas sejam atingidas, ele permite a verificação e levantamento das conformidades e não conformidades de acordo com a legislação brasileira. A partir desse levantamento são propostas as ações corretivas, sempre buscando a eliminação ou máxima redução de riscos físicos, químicos e biológicos, que comprometam os alimentos e a saúde do consumidor (SENAI, 2015).

Tendo em vista sua importância, este foi o método escolhido para obtenção de dados e direcionamento das mudanças necessárias, para garantir maior segurança alimentar e nutricional na UAN, com máxima eficiência.

Para obter um perfil da UAN, com conformidades e não conformidades, foi desenvolvido um check-list com base na RDC 216, resolução que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. De acordo com a ANVISA (2004), esta Resolução aplica-se aos serviços de alimentação que realizam uma das etapas da produção de alimentos, desde a seleção da matéria prima até a distribuição ao consumidor final.

Quando se trata de condições higiênico-sanitárias do alimento, é preciso ter em mente a necessidade de ajustar edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios. O cuidado com a higienização, manutenção, controle de pragas e vetores, bem como o abastecimento de água e manejo de resíduos também são levados em consideração.

No que se refere aos profissionais envolvidos com a produção de alimentos, o uso de uniformes adequados, higienização de mãos e contato com matérias-primas, ingredientes e

embalagens, pré-preparo até a exposição ao consumo do alimento preparado devem ser levados em consideração, para atender as recomendações da ANVISA.

O Check-list, portanto, norteia a elaboração do Manual de Boas Práticas e a criação de procedimentos para serviços de alimentação que permitam garantir condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

ESTOQUE E ARMAZENAMENTO

Segundo MACHADO (2000), o estoque deve ser mantido limpo, seco, possuir ventilação, livres de resíduos e sujeiras, evitando assim a presença de insetos e roedores. Os pisos e paredes devem ser mantidos em bom estado de conservação e livres de infiltração. Os produtos devem ser etiquetados, com data de validade evidente, sendo os produtos mais antigos posicionados de forma que seja consumido primeiro.

Para o armazenamento dos produtos as condições devem garantir a proteção contra contaminação e redução mínima de deterioração, estando assegurada a rotatividade dos estoques de matéria prima e ingredientes, para que só sejam liberados produtos que estejam aptos para consumo (ANVISA, 1997). As caixas de papelão não podem permanecer nos locais de armazenamento para que não haja contaminação cruzada.

2.1.4 Identificação dos perigos relacionados à segurança dos alimentos

De acordo com Lima (2013), a segurança alimentar refere-se ao emprego de medidas de controle que evite a entrada de agentes que promovam risco à saúde ou a integridade física do consumidor. Dessa forma, segurança alimentar é o controle de todas as etapas da cadeia produtiva, desde o campo até o consumo.

Tendo em vista a importância desse processo, a avaliação realizada na UAN apontou a necessidade de inúmeros ajustes na estrutura para garantir maior segurança alimentar. Os principais pontos referem-se a estrutura.

A UAN analisada possui um único acesso, por onde é feito o recebimento de alimentos, a saída de lixo e a entrada dos comensais, aumentando o risco de contaminação cruzada.

Para garantir maior segurança alimentar, a UAN deveria ter uma porta exclusiva para recebimento e outra para entrada e saída de comensais.

A lavagem das louças, legumes, vegetais e folhosos que hoje ocorrem fora da cozinha, apontam um procedimento contrário às boas práticas de higienização propostas no Manual e no POP. Como a UAN conta com estrutura adequada e quantidade suficiente de pias, a segurança alimentar seria garantida neste caso apenas com a mudança comportamental.

A área de armazenamento também está em local inapropriado, já que fica dentro da cozinha, enquanto o ideal seria uma área exclusiva de dispensa. De acordo com MACHADO (2000), o estoque deve ser mantido limpo, seco, possuir ventilação, livre de resíduos e sujeiras, evitando assim a presença de insetos e roedores. Os pisos e paredes devem ser mantidos em bom estado de conservação e livres de infiltração. Os produtos devem ser etiquetados, com data de validade evidente, sendo os produtos mais antigos posicionados de forma que seja consumido primeiro.

A ausência de uma câmara fria também interfere no processo de descongelamento dos alimentos perecíveis, como a carne. Segundo a ANVISA o armazenamento dos produtos as condições devem garantir a proteção contra contaminação e redução mínima de deterioração, estando assegurada a rotatividade dos estoques de matéria prima e ingredientes, para que só sejam liberados produtos que estejam aptos para consumo. As caixas de papelão não podem permanecer nos locais de armazenamento para que não haja contaminação cruzada.

As Boas Práticas de Fabricação, pela legislação, são definidas como uma série de procedimentos, que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária nacional (ANVISA, 2004).

4. METODOLOGIA

O presente estudo foi realizado no período do mês de agosto de 2019, durante estágio obrigatório de ASA I e II, na Unidade de Alimentação e Nutrição – em Cascavel – Paraná.

A coleta da pesquisa aconteceu na própria Unidade de estágio. O primeiro passo foi a realização de um diagnóstico situacional, com o levantamento das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, onde foi aplicado o check-list da ANVISA RDC nº

275, de 21 de outubro de 2002.

Com autorização da responsável técnica pelo local, utilizando os dados de conformidades e não conformidades foram elaborados: um Manual de Boas Práticas e quatro Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, para as áreas de portabilidade de água, higiene dos manipuladores, controle de pragas e vetores e higienização das instalações.

5. Análise dos Resultados

Para o desenvolvimento da análise que norteou a pesquisa, o check-list foi a ferramenta de obtenção de dados escolhida. Como embasamento teórico bibliográfico, foram desenvolvidos Manual Boas Práticas de Fabricação e Procedimento Operacional Padrão - POP.

Os resultados apresentados, obtidos por meio da avaliação em loco da Unidade de Alimentação e Nutrição, têm por objetivo propor melhorias que promovam a padronização dos processos operacionais, conferindo maior segurança alimentar aos 120 comensais atendidos.

Com relação à estrutura da Unidade de Alimentação e Nutrição, observaram-se problemas relacionados ao acesso. A UAN analisada possui somente um acesso, por onde é feito o recebimento de alimentos, a saída de lixo e a entrada dos comensais. Desse modo, há maior risco de problemas, como a contaminação. O ideal e proposto a UAN seriam: uma porta exclusiva para recebimento e outra para entrada e saída de comensais.

A lavagem das louças não ocorre somente dentro da cozinha, também é feita em uma pia externa, onde também são lavados legumes, vegetais e folhosos, desrespeitando as boas práticas de higienização propostas no Manual e no POP.

A área de armazenamento fica dentro da cozinha, próximo a calor, umidade, muitas vezes dentro de caixas de papelão. A ausência de uma câmara fria também interfere no processo de descongelamento dos alimentos perecíveis, como a carne, aumentando o risco de contaminação.

Com relação à área de preparo, foram observadas melhores condições. A UAN analisada possui bancadas de preparo em inox, que possibilitam fácil limpeza e higienização. O local possui coifa para exaustão, telas de proteção nas janelas e portas,

bem como lixeiras com tampas e pedais, para evitar a contaminação das mãos. O dispenser com álcool 70% também está disponível, com fácil acesso para as cozinheiras. O teto e as paredes estão íntegros e são de fácil limpeza e desinfecção.

O controle de pragas é realizado conforme recomendação do Manual de Boas Práticas, com monitoramento mensal e dedetização e desratização trimestral, aplicando-se a toda área interna do refeitório, cozinha e banheiros.

Com relação aos EPI's – Equipamentos de Proteção Individual- a UAN analisada está de acordo com as recomendações do Manual de Boas Práticas e o POP, já que as cozinheiras utilizam diariamente toucas, sapatos de EVA e uniformes de algodão limpos e íntegros.

6. Conclusão

A análise realizada na Unidade de Alimentação e Nutrição indicou a necessidade da adoção de um método de padronização, para garantir maior segurança alimentar aos 120 comensais atendidos diariamente.

Para atender a essa necessidade, foi elaborado um Manual de Boas Práticas, que orienta os manipuladores sobre a forma ideal de realizar a higiene pessoal e das instalações do refeitório, com o objetivo de evitar contaminações físicas, químicas e microbiológicas.

Com relação aos Procedimentos Operacionais Padronizados – POP, foram elaborados quatro. O POP de Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis tem por objetivo garantir que o refeitório esteja limpo e organizado, diminuindo ou impedindo proliferação de microrganismos. Esse POP ajuda a evitar a contaminação dos produtos servidos.

O POP de Controle de Pragas e Vetores visa garantir que toda a área interna do refeitório esteja isenta de pragas e vetores, para que não ocorram contaminações dos alimentos, impedindo a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação deles.

O POP de Higiene de Manipuladores estipula os procedimentos para higienização das mãos, contendo suas etapas, frequências e os princípios ativos dos antissépticos utilizados.

O POP de Controle e Portabilidade de Água estabelece procedimentos de controle da qualidade da água utilizada no preparo das refeições, na higienização das superfícies, utensílios e mãos.

Desta forma, é indispensável que os manipuladores aprimorem seus conhecimentos por meio de treinamentos, para manterem-se atualizados e treinados nas boas praticas.

REFERÊNCIAS

BENEVIDES, C. M. J.; LOVATTI, R. C. C. **Segurança alimentar em estabelecimentos processados de alimentos.** *Revista Higiene Alimentar*. São Paulo, v. 18, outubro de 2004.

BRASIL, **Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Brasília, Diário Oficial da União, 16 set. 2004.

BRASIL. **Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição.** Brasília, 2000. (EspaçoReservado1)

FALCÃO, Rejânia Kátia. **Programa de treinamento para manipuladores de alimentos em unidade de alimentação e nutrição.** Brasília – DF, 2001. Disponível em: . Acesso em: mar. 2015.

FALCÃO, Rejânia Kátia. **Programa de treinamento para manipuladores de alimentos em unidade de alimentação e nutrição.** Brasília – DF, 2001.

KAWASAKI, Vera Megumi. **Custo-efetividade da produção de refeições coletivas sob o aspecto higiênico-sanitário em sistemas cook-chill e tradicional.** *Rev. Nutr.* [online]. 2007, vol.20, n.2, pp.129-138. ISSN 1678- 9865.

LIMA, M. A. C. **Segurança de Alimentos.** Disponível em: http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Agencia22/AG01/arvore/AG01_179_24112005115229.html. Acesso em: Jan., 2013.

MACHADO, Juliana R., et al. **Avaliação microbiológica das mãos e fossas nasais de manipuladores de alimentos da unidade de alimentação e nutrição em hospitais.** Ribeirão Preto, Minas Gerais, 2009.

Manual de Controle Higiênico Sanitário em serviços de alimentação. 4º ed. São Paulo. Varela, 2004.

MEDEIROS <http://www.scielo.br/pdf/csc/v22n2/1413-8123-csc-22-02-0383.pdf>

SENAI - **Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. A importância das Boas práticas de Fabricação e do sistema APPCC.**

SILVA, Junior, Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação. 6.ed.** São Paulo: Livraria Varela, 2008.

SOUZA, M. S.; MEDEIROS, L. B.; SACCOL, A. L. F. **Implantação das Boas Práticas em uma unidade de alimentação e nutrição(UAN)** na cidade de Santa Maria (RS). 2013. Disponível em: Acesso em : 13 agos. 2016.

VALENTE, D.; PASSOS, A. D. **Avaliação higiênico-sanitária e físico-estrutural de supermercados. Revista Brasileira de Epidemiologia**, vol. 7, 2004.