

QUALIDADE HIGIENICO SANITÁRIA DE UMA UAN LOCALIZADA NA CIDADE DE CASCAVEL – PR

SANITARY HYGIENIC QUALITY OF A UAN LOCATED IN THE CITY OF CASCAVEL - PR

Adogliane Thais Beis¹ *, Adrieli Crislaine Ferrari¹, Adriana H. Martins ²

¹ Acadêmico do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG. ² Nutricionista. Docente do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG. Especialista em Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos (e-mail: adrihernandesm@gmail.com).

*Autor correspondente: adoglianethais94@gmail.com

RESUMO

Introdução: o manipulador desempenha papel importante na preservação da higiene dos alimentos durante toda a cadeia produtiva, desde o recebimento, armazenamento, preparação até a distribuição. Uma manipulação incorreta do alimento e/ou o descuido em relação às normas higiênicas favorecem a contaminação do mesmo, por microrganismos patogênicos. **Objetivo:** promover treinamentos de higiene pessoal, assim como o armazenamento, e descongelamento seguro de carnes; aplicar documentação para controle das Boas Práticas Fabricação e verificar se as atividades propostas foram adotadas e efetivadas. **Materiais e métodos:** a pesquisa foi realizada na área de Serviços em Nutrição e Dietética do SIMPR (Unidade de Acolhimento Adulto e Infante Juvenil), localizado na cidade de Cascavel – PR, no período de 07 de agosto a 01 de setembro de 2020. Foi aplicado o Check List que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação no qual foram observadas inconformidades para assim serem propostas ações de melhorias e atividades relacionadas para realização prática e fácil das mesmas. **Resultados:** no armazenamento dos alimentos, o processo teve aceitabilidade de 56% pelos manipuladores e no descongelamento a aceitabilidade foi de 92% já no processo de higiene pessoal adequada os manipuladores desde o treinamento já discordaram e afirmaram que não efetivariam os novos processos. E como esperado, não houve nenhuma mudança no mesmo. **Conclusões:** Pode-se

concluir que, se a relutância de alguns dos manipuladores não fosse tão grande, a porcentagem certamente poderia ser muito satisfatória.

Palavras-chave: Armazenamento seguro, higiene manipuladores, descongelamento de alimentos.

ABSTRACT

Introduction: the handler plays an important role in preserving food hygiene throughout the production chain, from receipt, storage, preparation to distribution. Incorrect handling of food and / or carelessness in relation to hygienic norms favor its contamination by pathogenic microorganisms. **Objective:** promote personal hygiene training, as well as storage, and safe meat thawing; apply documentation to control Good Manufacturing Practices and verify that the proposed activities have been adopted and implemented. **Materials and methods:** The research was carried out in the area of Services in Nutrition and Dietetics of SIMPR (Adult and Child Juvenile Reception Unit), located in the city of Cascavel - PR, from August 7 to September 1, 2020. The Check List was applied which provides for the Technical Regulation of Good Practices for Food Service in which non-conformities were observed in order to propose actions for improvements and related activities for their practical and easy realization. **Results:** in food storage, the process had an acceptability of 56% by the handlers and in the thawing the acceptability was 92%, in the process of adequate personal hygiene, the handlers since the training have already disagreed and stated that they would not carry out the new processes. And as expected, there was no change in it. **Conclusions:** It can be **concluded** that, if the reluctance of some of the manipulators was not so great, the percentage could certainly be very satisfactory.

Key words: Secure storage, hygiene handlers, thawing food.

1. INTRODUÇÃO

Segundo Fonseca e Santana (2012) o objetivo principal da UAN é fornecer uma alimentação segura, que possa garantir os principais nutrientes necessários para manter, ou recuperar a saúde de todos aqueles que usufruem do seu serviço. É importante ressaltar que, por muitas vezes, se esquece de que os funcionários da UAN também fazem parte desse contexto e precisam, também, de atenção nutricional.

Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos são procedimentos corretos que devem ser seguidos para a garantia de qualidade higiênico-sanitárias da refeição. A utilização dessa ferramenta é uma estratégia para garantir alto padrão de qualidade dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. (CUNHA; MAGALHAES; BONNAS, 2012).

As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos são realizadas para a prevenção de contaminações que incluem aspectos que vão desde a produção no campo até a mesa do consumidor final, passando por todas as etapas do processo de industrialização, distribuição e comercialização (PAS, 2004).

A manipulação de alimentos se refere a todas as operações efetuadas sobre a matéria-prima para a entrega do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda. Enquanto o manipulador é qualquer pessoa que entrou em contato com o alimento durante todo o processo (Resolução RDC 216, 2004).

O manipulador desempenha papel importante na preservação da higiene dos alimentos durante toda a cadeia produtiva, desde o recebimento, armazenamento, preparação até a distribuição. Uma manipulação incorreta do alimento e/ou o descuido em relação às normas higiênicas favorecem a contaminação do mesmo, por microrganismos patogênicos (MELLO et al., 2010)

Para garantir condições higiênico-sanitárias seguras, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) aprovou a RDC 275, de 2002, com objetivo de estabelecer os Procedimentos Operacionais Padronizado. Os POP's consistem em procedimentos de forma escrita e objetiva, estabelecendo instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos (RESOLUCAO RDC 216, 2004; RESOLUCAO RDC 275, 2002).

Essas operações devem descrever todos os procedimentos operacionais, especificar a frequência dos procedimentos, identificar os indivíduos responsáveis por implementar e monitorar o POP, ser assinado e datado pelo indivíduo com autoridade de implementação, quando adotado ou modificado (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2016).

Diante do exposto, o objetivo desse trabalho é promover treinamentos de higiene pessoal, assim como o armazenamento, e descongelamento seguro de carnes; aplicar documentação para controle das Boas Práticas Fabricação e verificar se as atividades propostas foram adotadas e efetivadas.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada na área de Serviços em Nutrição e Dietética do SIMPR (Unidade de Acolhimento Adulto e Infante Juvenil), localizado na cidade de Cascavel – PR, no período de 07 de agosto a 01 de setembro de 2020. Foi aplicado o Check List que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação no qual foram observadas inconformidades para assim serem propostas ações de melhorias e atividades relacionadas para realização prática e fácil das mesmas.

As inconformidades com destaque e que analisamos capacidade para possível melhora foram as de higiene pessoal dos manipuladores, armazenamento e congelamento de carnes. Para tal realização e possível prática dos mesmos, realizamos treinamentos referentes aos assuntos propostos com cada um dos 04 participantes.

Como forma de melhor adesão as atividades propostas, foi lançado um desafio no qual continha em um painel exposto na parede da cozinha duas perguntas para os 04 manipuladores responderem individualmente. As perguntas feitas foram: o que não pode faltar em um sábado à noite e o que não pode faltar em uma festa de aniversário, as mesmas vieram com o intuito de determinação do prêmio para o manipulador que mais se dedicasse e realiza-se o que havia sido proposto a eles. Tais propostas foram feitas e realizadas de forma organizada, sem atrapalhar atividades rotineiras do local.

3. DESENVOLVIMENTO

3.1 HIGIENE PESSOAL

De acordo com a RDC 216, os manipuladores precisam de um local para armazenar seus pertences pessoais, para que sucessivamente não utilizem adornos e maquiagem no local de manipulação. Além disso, suas unhas devem estar devidamente cortadas e sem esmalte/base. Entretanto, ao contrário do que diz a literatura, o local não seguia essas normas primordiais para garantir a qualidade da alimentação.

Diante disso, reorganizamos o vestiário do local que se encontrava vazio para que os manipuladores pudessem ter um local específico para seus pertences pessoais. Pertences esses que ficavam depositados por toda a área de produção. Além disso, foi realizado um treinamento com eles para a conscientização do uso de maquiagens, adornos e unhas grandes. As mudanças ocorreram em duas fases, sendo uma dessas a organização do banheiro onde foi retirado um armário do local (bagunçado) e transferido para o vestiário e em seguida a organização do vestiário, este que estava inativo. Migramos o “armário de bagunças” para lá e reorganizamos o armário. Separamos um local para cada manipulador, afim de sempre mantê-lo organizado. Além disso, fizemos uma ficha de rotina para cada manipulador.

3.2 ARMAZENAMENTO

Segundo a Resolução nº 43 de 1 de setembro de 2015, alimentos preparados, após cocção, mantidos abaixo de 60° C, devem ser consumidos em até 60 minutos, caso eles sejam mantidos a temperatura de 60° C, podem ser consumidos até por no máximo 6 horas e se resfriados (sob temperatura inferior a 5° C) podem ser consumidos em até 5 dias.

Quando observada a rotina da Unidade, detectamos falhas neste processo que compromete tanto a qualidade, quanto, principalmente, a segurança das refeições ofertadas. Visto que, a refeição do almoço e jantar são preparadas juntas, observamos que toda a refeição que não era servida no almoço ficava em cima do fogão em temperatura ambiente para ser reaquecida no jantar. Além disso,

presenciamos a volta das sobras do buffet retornarem para dentro das panelas onde se encontravam as preparações limpas do jantar.

Visando regularizar esses processos fizemos um breve treinamento com os manipuladores e apresentamos um novo processo, onde após a finalização a cocção dos alimentos, eles teriam que retirar a quantidade das preparações que futuramente seriam servidas no jantar e armazená-las sob refrigeração até o momento em que as reaqueceriam para sua distribuição. Além disso, toda sobra das cubas que voltassem do almoço deveria ser descartada.

Afim de validar esse processo, aplicamos uma planilha compartilhada onde os próprios manipuladores tinham que preencher para quantificarmos a aceitação do processo por eles mesmos.

3.3 DESCONGELAMENTO DE CARNES

Segundo a Resolução que tem como objetivo estabelecer regras sobre a prestação de serviços de alimentação nº 43 de 1 de setembro de 2015, os alimentos e ou matérias-primas congelados, antes da cocção, devem proceder ao descongelamento, para garantir adequada penetração do calor. Além disso, o descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

Quando observado o processo de descongelamento de carnes do local, constatamos que era realizado sob temperatura ambiente de um dia para o outro, muitas vezes dentro de uma bacia com água. Diante da situação, realizamos um treinamento com os manipuladores explicando como deve ser realizado esse procedimento e os riscos que o anterior podia acarretar.

Visto que os manipuladores tem sua jornada de trabalho de 12x36, o próprio manipulador teria que garantir sua carne descongelada para o seu próximo dia de trabalho. Então, todo dia de trabalho eles deveriam migrar sua carne do congelador para a refrigeração. Diante da mudança, para evitar qualquer tipo de conflito, implantamos um documento compartilhado, onde o próprio manipulador tinha que escrever qual o dia de retirada da sua carne e qual dia ela seria preparada.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Sobre a higiene pessoal, obtivemos relutância da parte dos manipuladores desde o treinamento, onde eles já discordaram e afirmaram que não efetivariam os novos processos. E como esperado, não houve nenhuma mudança no mesmo. Mesmo com o local apropriado para guardar seus pertences pessoais, eles ainda mantiveram adornos, maquiagem e unhas grandes, além de encontrarmos diversas vezes celulares, revistas e afins, espalhados por toda produção. Todas as planilhas que aplicamos para esse processo nos foi entregue em branco.

Em uma pesquisa feita a respeito da Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em um restaurante universitário, realizada entre abril de 2012 e janeiro de 2013, no Restaurante Universitário (RU) de uma Universidade Federal, localizada no estado do Rio de Janeiro. Os pesquisadores destacaram que quando se trata da manipulação de alimentos é necessário que as Boas Práticas de Fabricação sejam atuadas, a fim de assegurar que as preparações alimentares e ou refeições possuam as qualidades requeridas nos aspectos nutricional, sensorial e microbiológico. Porém durante a análise observacional, ficou registrado que os manipuladores muitas vezes não higienizam as mãos conforme os procedimentos recomendados; não higienizam as mãos quando trocam de tarefas e quando saem de uma área considerada contaminada, em uma análise de correlação, observou-se que apesar dos manipuladores demonstrarem conhecimento sobre os procedimentos adequados ou inadequados, nos aspectos pesquisados não existe correlação entre esses conhecimentos (MEDEIROS; CARVALHO; FRANCO, 2017).

No estudo feito em Unidades de alimentação e nutrição nos *campi* da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro, das 22 cantinas instaladas nos *campi*, 20 concordaram em participar da pesquisa, uma negou-se a participar e outra, por se encontrar em fase de licitação, não foi incluída nesse levantamento. Os dados foram coletados entre os meses de outubro e novembro de 1999. Quando se tratou da avaliação da higiene pessoal dos manipuladores de alimentos, no momento da produção, permitiu constatar que em apenas 40% das cantinas todos os manipuladores traziam as unhas cortadas e limpas e que somente em 15% havia o emprego de luvas para manuseio de alimentos prontos. Observou-se, também, que 90% dos manipuladores faziam uso de adornos

(anéis, relógios etc.) e em 45% os manipuladores não usavam proteção para os cabelos (CARDOSO; SOUZA; SANTOS, 2005).

Durante os 25 dias da implantação das planilhas de armazenamento conseguimos obter o registro de 14 dias. Onde, 09 dias foram marcados pelo manipulador 01, 02 dias pelo manipulador 02, 01 dia pelo manipulador 03 e 02 dias pelo manipulador 04. O processo teve aceitabilidade de 56% pelos manipuladores. Entretanto, pela contagem de dias que cada manipulador registrou, podemos observar que a maior dificuldade é a relutância de pessoas específicas.

Nos 25 dias da implantação das planilhas para descongelamento seguro de carnes conseguimos obter o registro de 23 dias. Onde, 10 dias foram marcados pelo manipulador 01, 03 dias pelo manipulador 02, 06 dias pelo manipulador 04. O processo teve aceitabilidade de 92% pelos manipuladores.

A utilização de temperaturas de descongelamento mais baixas, pode propiciar, além de maior segurança do ponto de vista microbiológico, maiores lucros em Unidades de Alimentação e Nutrição, pois predispõe as carnes, de modo geral, a menores perdas de peso (PIRES et al, 2002).

5. CONCLUSÃO

Diante dos resultados, e se falando em higiene pessoal dos manipuladores pode-se concluir sobre a aderência dos mesmos as boas práticas, a dificuldade em encontrar artigos que trouxessem resultados satisfatórios quando os treinamentos eram realizados em unidades com pouca fiscalização, pode-se observar também que muitas das vezes mesmo os manipuladores de alimentos tendo conhecimento correto acerca do assunto, não os colocavam em prática.

No armazenamento dos alimentos de forma segura, o processo teve aceitabilidade de 56% pelos manipuladores e no descongelamento a aceitabilidade foi de 92%, o que se pode concluir que, se a relutância de alguns dos manipuladores não fosse tão grande, a porcentagem certamente poderia ser muito satisfatória.

6. REFERENCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. **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 nesses estabelecimentos.**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**

CARDOSO, R. de C. V.; SOUZA, E. V. A. de.; SANTOS, P. Q. dos. **Unidades de alimentação e nutrição nos *campi* da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro.** Rev. Nutr. vol.18 no.5 Campinas Sept./Oct. 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000500010&lang=pt>. Acesso em: 07 set. 2020.

CUNHA F. M. F, MAGALHAES M. B. H, BONNAS D. S. **Desafios da gestão da segurança dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição no Brasil: uma revisão.** Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, 2012; 1(2):4-14.

FONSECA, K. Z; SANTANA, G. R. **Guia Prático para gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição.** Cruz das Almas – Bahia: UFRB, 2012.

MEDEIROS, M. das G. G. de A.; CARVALHO, L. R. de.; FRANCO, R. M. **Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário.** Ciênc. saúde coletiva vol.22 no.2 Rio de Janeiro Feb. 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232017000200383&lang=pt>. Acesso em: 07 set. 2020.

MELLO, A. G. et al. **Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro.** Braz. J. Food Technol., Campinas, v. 13, n. 1, p. 60-68, jan./mar. 2010.

PAS, **Boas práticas: O que são e o que fazer para aplica-las?** SEBRAE/SP, Fascículo 2, 1ª edição, São Paulo, 2004.