



**PROGRAMA DE SUBSÍDIO EM CAPACITAÇÃO NAS BOAS PRÁTICAS DE
MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PREPARADOS NAS UNIDADES DE
SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DO MUNICÍPIO DE CAMPINAS, SP
E/OU REGIÃO**

GRACIELE S. **MALLER**¹, MARGARETE M. **OKAZAKI**², NELIANE F. A. **SILVEIRA**³

Nº 11239

RESUMO

O presente trabalho avaliou o panorama geral das condições higiênico-sanitárias de 5 unidades de serviço de alimentação coletiva (restaurantes) do município de Campinas (SP), visando posteriormente, o fornecimento de subsídio em capacitação nas boas práticas de manipulação de alimentos. A pesquisa em campo, realizada anteriormente ao treinamento dos manipuladores de alimentos, revelou que, em mais da metade (58%) de um total de 105 itens avaliados, houve pelo menos uma unidade com deficiência na adequação às boas práticas de manipulação de alimentos. Esse percentual diminuiu para 42% após a realização do treinamento, promovendo portanto, uma certa melhoria nas condições higiênico-sanitárias das unidades avaliadas. Sete categorias (58%) alcançaram uma elevação significativa nos índices percentuais dos itens em total adequação (100% de adequação) nas 5 unidades avaliadas: vestuário (de 60% para 93%); controle de saúde dos manipuladores (de 75% para 100%); higiene dos alimentos (de 48% para 60%); controle de armazenamento (de 67% para 83%); abastecimento de água (de 57% para 86%); manejo de resíduos (de 50% para 70%) e utensílios (de 33% para 50%). Este fato reforçou a importância do fornecimento de capacitação continuada aos manipuladores de alimentos, objetivando produção de alimentos inócuos.

1. Bolsista CNPq: Graduação em Nutrição, UNIP, Campinas-SP, ✉ gracielesouzamaller@bol.com.br

2. Orientador: Pesquisador, MICROBIOLOGIA/CCQA/ITAL, Campinas-SP

3. Colaborador: Pesquisador, MICROBIOLOGIA/CCQA/ITAL, Campinas-



ABSTRACT

The objective of the present study was to provide an overall evaluation of the hygienic-sanitary conditions of 5 food service locations (restaurants) in the city of Campinas (SP), with the aim of, in the nearby future, provide assistance in implementing training in good food handling practices. A field research study conducted prior to starting technical training & qualification activities, revealed that in more than half (58%) of a total of 105 items evaluated, there was at least one unit presenting deficiency(ies) and lack of compliance with good food handling practices. Upon conclusion of the personnel qualification programs, this percentage had been reduced to 42%, evidencing that the training programs had brought about improvements in the hygienic-sanitary conditions of the units evaluated. Seven categories (58%) achieved a significant increase in the percentage rating of the items in full compliance (100% compliance) in the 5 units evaluated: garments and dressing rooms (from 60% to 93%); health control of workers directly involved in the handling of food items (from 75% to 100%); food hygiene and safety (from 48% to 60%); storage control (from 67% to 83%); water supply (from 57% to 86%); waste management (from 50% to 70%) and utensils (from 33% to 50%). These findings reinforced the importance of providing continued training and employee qualification for personnel handling foods, with the objective of serving safer and innocuous foods.

1. INTRODUÇÃO

O hábito de alimentação fora de casa é uma tendência mundial, sendo que no Brasil corresponde a 26% dos gastos com alimentos (Portal da Alimentação, 2009). O segmento de alimentação fora do lar (*food service*) envolve não somente toda a cadeia de produção, distribuição de alimentos, insumos, equipamentos, embalagens e serviços, destinados aos estabelecimentos que produzem refeições para serem servidas fora de casa, mas também, refeições servidas dentro de casa. Apesar da tendência promissora de crescimento para os próximos anos, o mercado de alimentação fora do lar necessita de uma intensa profissionalização e atenção constante às novas exigências tanto do mercado consumidor como do governo, objetivando o atendimento aos requisitos mínimos para produção e manipulação de alimentos inócuos.

As doenças causadas por alimentos contaminados são um dos maiores problemas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), decorrentes da manipulação e distribuição inadequadas dos alimentos (LISBOA, 1997). Segundo pesquisas realizadas pelo Centro de Estudos Superiores de Maceió (AL), em dez surtos de toxinfecção alimentar ocorridos em locais de consumo coletivo do município no período entre 2000 a 2004, foram determinados cinco tipos de microrganismos responsáveis causadores dos surtos: *Bacillus cereus* (50% dos surtos); *Salmonella* (20%); *Staphylococcus aureus* (10%); *Escherichia coli* (10%) e *Vibrio parahaemolyticus* (10%). A manipulação e a utilização de matéria prima contaminada foram as principais fontes de contaminação que originaram os surtos de toxinfecção alimentar, evidenciando portanto, ausência ou falhas nos procedimentos de boas práticas de fabricação (BPF) de alimentos nos pontos avaliados (FILHO *et al.*, 2008). Diante das informações expostas, fica evidente que o manipulador de alimentos possui um papel de destaque dentro do contexto da segurança sanitária dos alimentos, devendo constantemente receber capacitação técnica em boas práticas de manipulação de alimentos.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo, realizado entre agosto/2010 a junho/2011 em 5 unidades de serviço de alimentação coletiva do município de Campinas (SP), compreendeu as seguintes etapas: consulta e revisão de regulamentos sanitários pertinentes às boas práticas de manipulação de alimentos: RDC nº 216/2004 (ANVISA), Portaria nº 18/2008 (CVS) e RDC nº 275/2002 (ANVISA); mapeamento dos pontos de amostragem (unidades de alimentação coletiva) para a coleta de informações; avaliação das condições higiênico-sanitárias nas unidades amostradas, utilizando-se uma lista de verificação (*check-list*); elaboração do programa de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos, em consonância com os resultados obtidos; fornecimento de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos ao público alvo proposto; e avaliação da eficácia do programa de capacitação.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Mapeamento dos pontos de amostragem

Foi avaliado um total de 5 unidades de serviço de alimentação coletiva no município de Campinas (SP), dentre as quais, duas pertencentes ao segmento comercial (unidades 1 e 2), outras duas ao segmento hoteleiro (unidades 3 e 4) e o último, ao segmento institucional (unidade 5), conforme a Tabela 1. À exceção do restaurante institucional, as demais unidades avaliadas localizavam-se em bairros nobres do município de Campinas (SP), sendo a unidade 2, fornecedora especializada de refeições asiáticas.

TABELA 1. Unidades de alimentação coletiva avaliadas no período de agosto/2010 a junho/2011.

| Unidade avaliada | Tipo de restaurante | Tempo médio de funcionamento | Fornecimento médio semanal de refeições |
|------------------|---------------------|------------------------------|---|
| 1 | comercial | 7 anos e 6 meses | 800 |
| 2 | comercial | 7 anos e 6 meses | 700 |
| 3 | hoteleiro | 11 anos | 20 |
| 4 | hoteleiro | 7 anos | 40 |
| 5 | institucional | 7 meses | 250 |

3.2 Lista de verificação (*check-list*) utilizada durante na pesquisa em campo

As avaliações das condições- higiênico sanitárias das unidades de serviço de alimentação coletiva, antes e após o fornecimento da capacitação técnica, foram realizadas através da aplicação de uma lista de verificação (*check-list*), segmentada em 12 categorias: vestuário; hábitos higiênicos; controle de saúde dos manipuladores; capacitação e supervisão técnica; higiene de alimentos; controle de armazenamento; matéria prima, ingredientes e embalagens; abastecimento de água; manejo de resíduos; controle integrado de vetores e pragas urbanas; equipamentos e maquinário; e utensílios. A lista de verificação, ferramenta eficaz para avaliação de boas práticas em unidades de alimentação e nutrição, possibilita a coleta de inúmeras informações de forma simplificada (SILVA *et al.*, 2011). A avaliação foi realizada em dias e horários aleatórios, objetivando resultados mais realísticos possíveis.

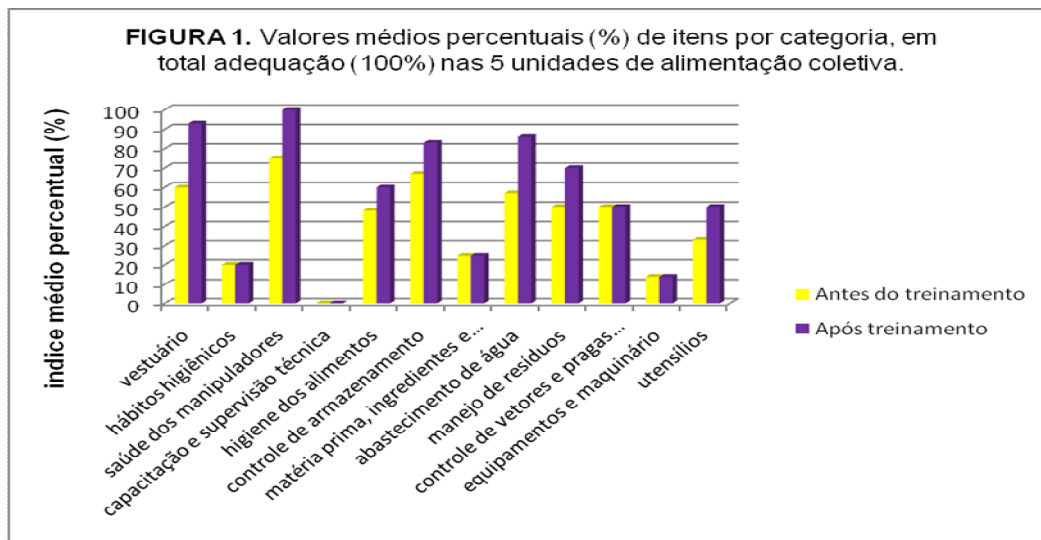
3.3 Desenvolvimento e fornecimento de capacitação técnica em manipulação de alimentos



A partir das informações obtidas, foi desenvolvido um programa de treinamento a todos os manipuladores avaliados nas 5 unidades de serviço de alimentação coletiva (restaurantes). A capacitação contemplou não somente aulas teóricas expositivas (apresentação em *power point*), mas também, atividades lúdicas objetivando a participação efetiva de todas as funcionárias. A programação teórica incluiu assuntos básicos sobre higiene e procedimentos adequados para a manipulação de alimentos, reforçando principalmente, os itens nos quais foram evidenciadas falhas durante a aplicação da lista de verificação. As atividades lúdicas compreenderam: apresentação de 2 filmes documentários, relacionados à intoxicação alimentar e às condições higiênico sanitárias de alguns restaurantes comerciais, visitados por fiscais da vigilância sanitária; exercício prático sobre lavagem das mãos com uso de tinta guache para simulação de sujidade; e discussão em grupo.

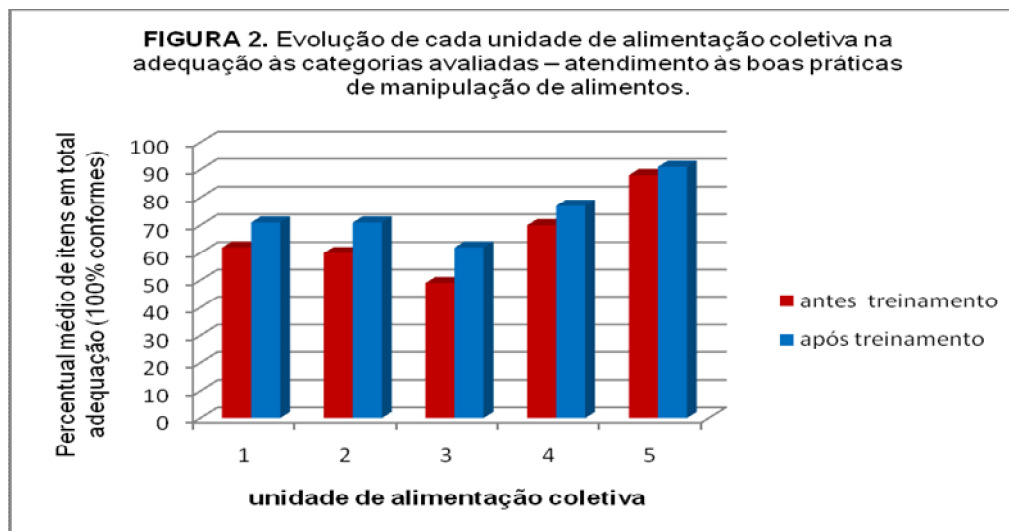
3.4 Avaliação da eficácia do treinamento realizado

A pesquisa em campo, realizada anteriormente ao treinamento dos manipuladores de alimentos, revelou que, em mais da metade (58%) de um total de 105 itens avaliados, houve pelo menos uma unidade com deficiência na adequação às boas práticas de manipulação de alimentos. Esse percentual diminuiu para 42% após a realização do treinamento, promovendo portanto, uma certa melhoria nas condições higiênico-sanitárias das unidades avaliadas. Sete categorias (58%) alcançaram uma elevação significativa nos índices médios percentuais de itens em total adequação (100% de adequação) nas 5 unidades avaliadas (Figura 1): vestuário (de 60% para 93%); controle de saúde dos manipuladores (de 75% para 100%); higiene dos alimentos (de 48% para 60%); controle de armazenamento (de 67% para 83%); abastecimento de água (de 57% para 86%); manejo de resíduos (de 50% para 70%) e utensílios (de 33% para 50%). Nas demais categorias, os valores percentuais mantiveram-se inalterados: hábitos higiênicos (20%); capacitação e supervisão técnica (0%); matéria prima, ingredientes e embalagens (25%); controle integrado de vetores e pragas urbanas (50%) e equipamentos e maquinário (14%).



Antes do fornecimento de capacitação técnica aos manipuladores de alimentos, observou-se que a unidade 5, localizada dentro de uma instituição pública, havia atingido o maior índice médio (88%) de adequação total (ou seja, 100%) às categorias avaliadas. Os demais estabelecimentos apresentaram índices médios de 70% (unidade 4), 62% (unidade 1), 60% (unidade 2) e 49% (unidade 3). Após a realização do treinamento, os níveis médios de adequação total (ou seja, 100%) às categorias alcançaram os seguintes valores: 91% (unidade 5); 77% (unidade 4); 71% (unidades 1 e 2) e 62% (unidade 3). Embora a unidade 3 tenha mantido o menor índice médio de adequação total dentre todas as demais unidades, o seu valor atingiu 62%, ou seja, mais da metade de um total de 105 itens avaliados nessa unidade estiveram 100% conformes. A adequação total aos requisitos de boas práticas é praticamente rara nas unidades de alimentação coletiva no geral. No Estado de Goiás, por exemplo, 100% de um total de 12 restaurantes avaliados apresentaram condições insatisfatórias quanto aos aspectos higiênico-sanitários. Cento e sessenta e oito itens foram abordados durante a pesquisa realizada por Melo *et al.* (2011).

A Figura 2 apresenta resumidamente a evolução de cada unidade de alimentação coletiva na adequação às categorias avaliadas.



4.CONCLUSÃO

O presente trabalho permitiu avaliar o panorama geral das condições higiênico-sanitárias de 5 unidades de serviço de alimentação coletiva (restaurantes) do município de Campinas (SP), visando posteriormente, o fornecimento de subsídio em capacitação nas boas práticas de manipulação de alimentos. O alto dinamismo da rotina de trabalho dentro da área de serviço de alimentação coletiva foi um dos fatores responsáveis pelas falhas cometidas pelos funcionários, com relação às boas práticas de manipulação de alimentos.

O programa de capacitação, desenvolvido durante o presente trabalho, possibilitou melhorias em todas as unidades de alimentação coletiva avaliadas, reforçando portanto, a importância da capacitação continuada a todo pessoal da área de serviço de alimentação coletiva.

REFERÊNCIAS

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

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de



Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos e Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos, Brasil, 2002.

FILHO, B. S. O.; FROEHLICH, A.; SOUZA, C.E. Surtos de toxinfecção alimentar notificados no município de Maceió/AL, no período de 2000 a 2004. **Higiene Alimentar**, v. 22, n. 166/167, p.134-137, 2008.

LISBOA, S. C. Bactérias gram-negativas e *S.aureus* em serviço de alimentação hospitalar. 1997. Dissertação - Universidade Federal de Viçosa, Minas Gerais, 1997.

MELO, A. A. M.; ANANIAS, K. R.; BECKER, F. S.; DAMIANI, C. Análise das condições higiênico-sanitárias em restaurantes de um município do estado de Goiás. In: V CONGRESSO LATINO AMERICANO E XI CONGRESSO BRASILEIRO DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS, Salvador, BA. **Anais: Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 25, n. 194/195, p. 79-81, mar/ abr. 2011.

PORTAL alimentação. Alimentação Fora do Lar, São Paulo, 04 mar.2009. Disponível em: <<http://www.alimentaçãoforadolar.com.br>>. Acesso em: 04 mar. 2009.

SÃO PAULO (Estado). Portaria CVS – 18, de 09 de setembro de 2008. Dispõe sobre regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimentos, São Paulo, 2008.

SILVA, G. R.; MADALENA, C.; MANGABEIRA, Z. C.; SANTOS, C. T. Avaliação das boas práticas de fabricação em uma cantina escolar. In: V CONGRESSO LATINO AMERICANO E XI CONGRESSO BRASILEIRO DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS; I ENCONTRO NACIONAL DE VIGILÂNCIA DE ZONÓSES E AGRAVOS CAUSADOS POR ANIMAIS DE INTERESSE À SAÚDE PÚBLICA; III ENCONTRO DO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, 2011, Salvador, BA. **Anais: Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 25, n. 194-195, p. 91- 92, mar./abr. de 2011.

AGRADECIMENTO

Ao CNPq, pela bolsa PIBIC concedida.