

PRÁTICAS EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS VISANDO A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SEGUROS

Elisandra Rigo, Doutora, UDESC, elisandra.rigo@udesc.br
Darlene Cavalheiro, Doutora, UDESC, darlene.cavalheiro@udesc.br
Gilmar de Almeida Gomes, Doutor, UDESC, gilmargomess@yahoo.com.br
Liziane Schittler, Doutora, UDESC, lizianeschittler@gmail.com
Weber da Silva Robazza, Doutor, UDESC, wrobazzi@yahoo.com.br
Andressa Dalila Bianchi, Graduanda, UDESC, andressa.dalila@hotmail.com
Cristiane Rodrigues, Graduanda, UDESC, cristiane.rodrigues@hotmail.com
Daiane Conte, Graduanda, UDESC, daianeconte@hotmail.com
Dalana Hanauer, Graduanda, UDESC, dalanahanauer@hotmail.com
Emanuela Matiello, Graduanda, UDESC, emanoelamat@hotmail.com
Francieli Maili Pains, Graduanda, UDESC, painifracieli@gmail.com
Gabriela Bristott, Graduanda, UDESC, gabi.bristott@hotmail.com
Monica Letícia Sperandio Giacomini, Graduanda, UDESC, monny.leticia@hotmail.com
Tatiane Endres, Graduanda, UDESC, tatyyyane@hotmail.com
Suelen Capitani, Graduanda, UDESC, suelen.capitani@gmail.com

Resumo: Visando melhorar as condições higiênico-sanitárias dos alimentos industrializados, diferentes ferramentas têm sido criadas e implementadas, como as Boas Práticas de Fabricação (BPF), um conjunto de ações e critérios que buscam assegurar a qualidade de produtos e serviços que envolvem a manipulação de alimentos, tornando-se essenciais para as indústrias, agroindústrias e serviços de alimentação. Nesse contexto, as ações do programa de extensão “Práticas em Segurança dos Alimentos” incluem o desenvolvimento de um manual de boas práticas de fabricação genérico, o treinamento de manipuladores de alimentos e a verificação de conformidades e não conformidades com as BPF, visando à conscientização das empresas de alimentos parceiras do programa e dos seus colaboradores sobre a importância do conhecimento, implementação e manutenção de programas de qualidade que priorizam a segurança dos alimentos e a proteção à saúde dos consumidores. Trinta manipuladores de alimentos das empresas participantes do programa concluíram o treinamento. A verificação das BPF nas empresas conforme a legislação vigente reiterou a necessidade de adequações, pois somente uma das nove empresas avaliadas apresentou índice de conformidade satisfatório. O manual de boas práticas foi disponibilizado às empresas e estudantes para consulta. Desta forma, as atividades do programa contribuíram para a interação entre docentes e discentes do curso de Engenharia de Alimentos da UDESC e as empresas do Núcleo de Alimentação da Associação Comercial e Industrial de Pinhalzinho-SC (ACIP), buscando suprir uma demanda por auxílio técnico especializado, promovendo às empresas parceiras uma oportunidade de melhoria nos seus processos, bem como nos produtos alimentícios comercializados pelas mesmas no município e região.

Palavras-chave: Alimentos. Segurança. Empresas. Manipuladores. BPF. Treinamento.

Abstract: To improve the sanitary conditions of industrialized foods, different tools have been developed and implemented, such as Good Manufacturing Practices (GMP), a set of actions and criteria that seek to ensure the quality of products and services that involve the manipulation of food becoming essential for industries, agribusinesses and food services. In this context, the actions of the extension program "Food Safety Practices" include developing a manual of good manufacturing practices, training of food handlers and checking for compliance and noncompliance with GMP, aimed at raising awareness partner of the food program and its employees on the importance of knowledge, implementation and maintenance of quality programs that

prioritize food safety and health protection of consumers. Thirty food handlers of the companies participating in the program completed the training. The verification of GMP companies in accordance with current legislation reiterated the need for adjustments because only one of the nine companies surveyed showed satisfactory compliance index. The good practice guide was available to companies and students for consultation. Thus, the activities of the program contributed to the interaction between teachers and students from the Food Engineering-UDESC and companies of the Trade and Industrial Association of Pinhalzinho-SC (ACIP), supporting a demand for technical assistance, promoting to the companies an opportunity to improve the food products commercialized.

Keywords: Food. Safety. Interprise. Handlers. GMP. Training.

Introdução

A segurança alimentar é um componente vital do perfil de um produto e o código de defesa do consumidor considera como direito básico do consumidor, a proteção da vida, saúde e segurança contra riscos provocados por produtos e serviços considerados nocivos ou perigosos (GUERREIRO, 2006). A qualidade da matéria prima, arquitetura dos equipamentos e das instalações, as condições higiênicas do ambiente de trabalho, as técnicas de manipulação dos alimentos e a saúde dos funcionários são fatores importantes a serem considerados na produção de alimentos seguros e de qualidade (SILVA, 2012; CARRIZO; TOLEDO, 2006). A implantação de programas de qualidade como boas práticas de fabricação (BPF) constitui a plataforma principal da legislação para todos os setores da indústria alimentícia contemplando todos os requisitos citados anteriormente.

No Brasil, as Boas Práticas são estabelecidas por Leis e Portarias da ANVISA, dentre as quais destacam-se a Resolução 275 (BRASIL, 2002) para as indústrias produtoras de alimentos e a Resolução 216 (BRASIL, 2004) para serviços de alimentação. As BPF são um conjunto de normas empregadas em produtos, processos, serviços e edificações, visando à promoção e a certificação da qualidade e da segurança do alimento. Como resultado da implementação das boas práticas, gera-se um documento denominado manual de BPF do estabelecimento, o qual deve ser personalizado, contendo todas as informações, sobre os procedimentos adotados em relação às BPF, incluindo procedimentos operacionais padronizados (POP's), as instruções técnicas e os registros utilizados, uma reprodução fiel da realidade da empresa (SENAI, 2002).

Neste contexto, o programa de extensão “Práticas em Segurança Alimentar” inclui três ações: *curso* para o treinamento de manipuladores de alimentos; *prestação de serviços* realizando assessoria nas agroindústrias e serviços de alimentação para diagnóstico das conformidades e não conformidades de acordo às BPF; *produções e publicações* de um

manual de boas práticas genérico e cartilhas de orientação sobre manipulação segura de alimentos. Desta forma, o programa de extensão promoveu a interação entre os docentes e discentes do curso de Engenharia de Alimentos com empresas do setor alimentício do município de Pinhalzinho, evidenciando a importância do conhecimento, implementação e manutenção de programas de qualidade que priorizem a segurança dos alimentos e a proteção da saúde dos consumidores.

Detalhamento das atividades

As ações do programa de extensão “Práticas em Segurança dos Alimentos” compreenderam as seguintes atividades:

Curso

O treinamento de manipuladores foi realizado de forma presencial, com aulas teóricas expositivas e aulas práticas com realização de *swabs* em superfícies, nas mãos de manipuladores e em alimentos, capacitando trinta pessoas. Os cursos foram ministrados em duas turmas de 30 horas cada. O material utilizado no desenvolvimento do curso (cartilha para manipuladores, aulas), foi preparado com base em pesquisa bibliográfica de artigos científicos e livros da área.

O conteúdo abordado incluiu o programa 5S, os tipos de micro-organismos presentes nos alimentos, higiene dos manipuladores, higienização da empresa, procedimento operacional padronizado das atividades e segurança no trabalho. As aulas teóricas tiveram como objetivo principal apresentar aos participantes os perigos existentes na manipulação, relacionados às Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e os cuidados que se deve ter ao manipular alimentos.

As aulas práticas foram realizadas no laboratório de Microbiologia de Alimentos da UDESC, abordando a higienização dos manipuladores (higienização de mãos, antebraços e unhas) ressaltando a importância do uso correto de detergentes e sanitizantes e dos bons hábitos de higiene pessoal. Também foram realizadas orientações e demonstrações práticas sobre a higienização de alimentos (frutas e verduras) e de superfícies.

Prestação de serviços

Esta ação compreendeu o diagnóstico das conformidades e não-conformidades com a legislação vigente para as agroindústrias e serviços de alimentação. Nove empresas do

município de Pinhalzinho participaram do processo de avaliação, diagnóstico, adequação e implementação das BPF para a produção de alimentos.

Para desenvolvimento desta ação foram realizadas visitas periódicas nas empresas para verificação do cumprimento das BPF e aplicação de *check list*, o qual contempla todos os itens exigidos pela legislação. Após aplicação do *check list* foram elaborados relatórios indicando as conformidades e não conformidades, sendo sugeridas melhorias específicas para cada empresa em suas não conformidades. No decorrer das visitas, a equipe auxiliou as empresas na adequação às melhorias sugerida e ao final do projeto as mesmas foram reavaliadas, recebendo um novo relatório contendo as melhorias realizadas e os itens ainda em desacordo com a legislação referente às BPF.

Produções e Publicações

Esta ação contemplou a elaboração de um manual de boas práticas de fabricação genérico, o qual foi distribuído para as empresas participantes do programa e aos discentes do curso de Engenharia de Alimentos da UDESC-Pinhalzinho/SC, buscando atingir um público de aproximadamente 310 pessoas.

O Manual de Boas Práticas de Fabricação é o documento que descreve as operações realizadas em todos os setores das empresas que processam alimentos. Nele estão contidos os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios. Também, tem como objetivo apresentar o controle da água de abastecimento, controle integrado de vetores e pragas urbanas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia do alimento preparado.

Além disso, elaboraram-se cartilhas de orientação sobre manipulação segura de alimentos e as mesmas foram distribuídas aos participantes do treinamento.

Análise e discussão

O Programa de Extensão “Práticas em Segurança dos Alimentos” contemplou três ações: *curso* para o treinamento de manipuladores de alimentos; *prestação de serviços* realizando assessoria nas agroindústrias e serviços de alimentação para diagnóstico das conformidades e não conformidades de acordo às BPF; *produções e publicações* de um

manual de boas práticas genérico e cartilhas de orientação sobre manipulação segura de alimentos.

O curso possibilitou a capacitação de duas turmas, nas quais 30 manipuladores foram treinados, sendo abordados temas exigidos pela legislação, citados anteriormente. Além das aulas teóricas, com o intuito de melhorar a compreensão do assunto e fazer com que os participantes discutissem a importância do tema e sua responsabilidade na produção de alimentos saudáveis e seguros, foram realizadas aulas práticas durante o treinamento, nas quais foi possível visualizar, por exemplo, a forma correta de higienizar as mãos e superfícies. No decorrer dos encontros percebeu-se um grande interesse por parte dos participantes, oriundo do elevado número de questionamentos, interações e participações durante as aulas. Além disso, relatos do dia a dia e situações enfrentadas no trabalho foram expostas e discutidas, destacando a importância do aprendizado adquirido durante a presente ação.

Durante o período de março a julho de 2013, as empresas, entre elas mercados, açougues, padarias, restaurantes e empresas industrializadoras de alimentos foram visitadas. Com a aplicação do *check list* em cada estabelecimento, verificou-se 50,5% de conformidades e 49,5% de não conformidades nas nove empresas avaliadas. As informações diagnosticadas foram repassadas por meio de relatórios aos proprietários. No período de julho a novembro de 2013, foram feitas adequações aos itens não conformes e um novo *check list* foi aplicado, onde se verificaram 62,15% de conformidades e 37,85% de não conformidades entre as nove empresas avaliadas. Novamente, apresentaram-se os dados as empresas na forma de relatórios. Conforme os resultados dos *check lists* aplicados, observou-se melhoria de 11,65% nas conformidades e, conseqüentemente, redução das não conformidades. Verificou-se que as principais não conformidades encontradas são de simples adequação e baixo custo, mas de grande importância, como por exemplo, a correta higienização do ambiente, a higiene dos manipuladores, a existência do Manual de BPF e dos POP's, e ainda a organização das matérias-primas, embalagens e produto final. Desta forma, a presente ação possibilitou às empresas a adequação às BPF, oferecendo ao mercado produtos mais seguros.

Com relação às produções e publicações, o manual de boas práticas de fabricação genérico a partir de fontes atuais, permitiu aos empresários, colaboradores, profissionais e

estudantes da área de alimentos, a consulta de uma bibliografia técnica e de fácil compreensão para a implementação e manutenção das BPF.

Considerações finais

A grande preocupação na industrialização e comercialização de alimentos é disponibilizar ao mercado consumidor alimentos seguros. Para tal, as agências reguladoras definem regras para promoção da segurança dos alimentos que devem ser implementadas e mantidas pelas empresas de alimentos e serviços de alimentação. Desta forma, como resultado das ações propostas no programa de extensão “Práticas em Segurança dos Alimentos” realizou-se o treinamento de manipuladores de alimentos e a assessoria para adequação às boas práticas de fabricação, visando conscientizar empresas e colaboradores para a produção de alimentos seguros.

Além disso, o programa possibilitou a aproximação entre a universidade e a sociedade, proporcionando aos alunos e professores do curso de Engenharia de Alimentos da UDESC o contato com empresas do setor alimentício de Pinhalzinho-SC.

Referências

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275** de 21/10/2002.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216** de 15/09/2004.
- CARRIZO, A., TOLEDO, J.C. **Proposta para integrar os sistemas de gestão de qualidade, das BPF e da segurança do alimento em uma empresa de pequeno porte produtora de sucos de frutas.** Disponível em: <http://www.abepro.org.br>
- GUERREIRO, L. **Dossiê Técnico: Boas Práticas de Fabricação em serviços de alimentação.** Disponível em: <http://sbrtv1.ibict.br>
- SENAI. Elaboração do manual de boas práticas de fabricação. Rio de Janeiro. p. 43, 2002.
- SILVA JR, E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação.** São Paulo: Varela, 6ª ed., 2012.