

AVALIAÇÃO DA IMPLEMENTAÇÃO DE FERRAMENTAS DA QUALIDADE APLICADAS AS BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS /CAMPUS SATUBA.

Viviane dos Santos Costa¹, Lídia Bezerra Barbosa², Ângela de Guadalupe da Silva Correia³, Glícia Maris Albuquerque Lúcio⁴, Maria de Fátima Feitosa Amorim Gomes⁵.

(1) Universidade Federal de Alagoas. Faculdade de Nutrição. Campus A.C. Simões - Avenida Lourival de Melo Mota, Km14, CEP.: 57072-970, Tabuleiro do Martins, Maceió - Alagoas - Brasil . E-mail: viv.costa@hotmail.com

(2) Universidade Federal de Alagoas. Faculdade de Nutrição. E-mail: bezerrabarbosa@gmail.com

(3) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas – *Campus* Satuba. Rua 17 de Agosto, S/N. CEP.: 57082-037, Centro, Satuba – Alagoas – Brasil. E-mail: angela_correia@hotmail.com

(4) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas – *Campus* Satuba. Coordenadoria de Alimentação e Nutrição. E-mail: glinutri@hotmail.com

(5) Universidade Federal de Alagoas. Faculdade de Nutrição. E-mail: fatimanutre@gmail.com

RESUMO

A implantação de sistemas de qualidade em organizações, por si só, não representa mudança ou inovação tecnológica nas práticas laborais diárias. É preciso haver o acompanhamento da implementação dos critérios estabelecidos nos Manuais e Procedimentos Operacionais Padronizados, através de ferramentas de controle, que monitorem a execução das ações descritas. O presente artigo teve como objetivo avaliar o monitoramento das atividades relacionadas às Boas Práticas na Manipulação de Alimentos na rotina da Unidade de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal de Alagoas – Campus Satuba. Trata-se de um estudo de campo, onde foi realizado um levantamento das ferramentas de monitoramento utilizadas, a partir do Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e dos Procedimentos Operacionais Padronizados. Após o levantamento, as planilhas e check lists foram separados de acordo com a sua aplicação. Ao analisar todos estes aspectos, notou-se que apesar da realização da maioria dos processos, o registro através das planilhas e check list, ainda é feito de forma parcial. Sendo assim, faz-se necessária à conscientização da importância do correto preenchimento desses formulários, para o controle das Boas Práticas e para fins de comprovação junto aos órgãos competentes. Como ação corretiva, foi proposta a distribuição da responsabilidade entre os colaboradores, para o preenchimento das ferramentas de controle adotadas pela Unidade.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação, Monitoramento, Manual de Boas Práticas.

1. INTRODUÇÃO

As Boas Práticas, segundo o Ministério da Saúde, são normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto ou serviço na área de alimentos. A eficácia e efetividade na aplicação dessas normas devem ser avaliadas através de inspeções, constituindo medidas preventivas para o controle dos perigos.

O Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos (MBPMA) é um documento normativo baseado na Resolução Nº 216/2004 do Ministério da Saúde que serve como parâmetro para orientar as inspeções periódicas e para consulta dos interessados, sendo requisito fundamental de um programa de segurança de alimentos e, sua utilização, um instrumento de fiscalização pelos órgãos competentes.

O Manual de Boas Práticas na manipulação de alimentos deve conter uma descrição real dos procedimentos técnicos para cada estabelecimento em especial, entre os quais: controle de saúde dos funcionários, controle da água para o consumo, controle integrado de pragas, regras para visitantes, controle das matérias primas, adequação estrutural do estabelecimento, higiene pessoal, ambiental e de alimentos, manipulação e processamento dos alimentos nas etapas básicas de preparação (recebimento, armazenamento, pré-preparo, cocção, refrigeração, congelamento, descongelamento, reaquecimento, porcionamento, distribuição e transporte). (CVS, 1999)

Estudos realizados por RÊGO, PIRES e STAMFORD (2000) em unidades de alimentação e nutrição de coletividades sadias, mais especificamente em restaurantes industriais e hospitalares, demonstraram que 70% deles não possuem ou não seguem as Boas Práticas por desconhecimento de critérios e parâmetros para seu estabelecimento, bem como pela ausência de normas de qualidade pré-estabelecidas, sendo este um dos fatores apontados para a deficiência encontrada.

Sendo assim, este trabalho visou avaliar se, na Unidade de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal de Alagoas – Campus Satuba, que possui implantada as Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, existia o monitoramento constante das atividades relacionadas às Boas Práticas na rotina da unidade.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

Para a avaliação do controle relacionado às boas práticas, foi realizado, inicialmente, o levantamento das planilhas e anexos contidos no Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados a monitorização dos requisitos relacionados à implementação das boas práticas na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do IFAL-Campus Satuba.

Após este levantamento, as planilhas e anexos, representados pelos check lists utilizados, foram separados de acordo com a sua aplicação:

- Higienização e manutenção de equipamentos, utensílios e instalações;
- Controle integrado de vetores e pragas e Manejo de resíduos;
- Higienização dos reservatórios;
- Saúde dos Manipuladores;
- Controle do recebimento da matéria-prima;
- Controle relacionado à distribuição dos alimentos prontos.

Foi analisado se estas planilhas e anexos estavam sendo preenchidos, com que frequência e quem era o responsável pelo preenchimento. Com base neste levantamento, foi possível avaliar se o monitoramento estava sendo realizado ou não. Os dados obtidos permitiram traçar uma medida corretiva para que o monitoramento seja realizado.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal de Alagoas/Campus Satuba possui implantada, desde o ano de 2005, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. A Unidade possui o Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos (MPBMA), onde está descrita a equipe de Boas Práticas, que é responsável pela implementação dos procedimentos contidos neste manual. A equipe é formada pelas responsáveis técnicas, diretor administrativo, coordenador de assistência ao educando e por quatro colaboradores que trabalham na UAN.

Primeiramente é necessário fazer a distinção entre implantar e implementar. De acordo com Aurélio (2002) implantar significa iniciar, realizar, executar; e implementar significa dar prosseguimento a algo. Sendo assim, a UAN possui implantadas as Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, mas a implementação na rotina da unidade, só pode ser avaliada através do monitoramento registrado nas planilhas e check lists descritos no MBPMA.

Para uma melhor análise, as planilhas e anexos foram separados de acordo com os critérios de aplicação.

3.1 Higienização e manutenção de equipamentos, utensílios e instalações

Na UAN a área de Higienização de equipamentos, utensílios e instalações está descrita no Procedimento Operacional Padronizado (POP1) que detalha todo o processo de higienização. O monitoramento deve ser realizado através do Check List de avaliação da manutenção de instalações, produtos e utensílios para higienização e Planilha de avaliação da eficiência da higienização.

O Check List avalia a disponibilização e manutenção de instalações, equipamentos, móveis e utensílios bem como os produtos e os utensílios para higienização; a aquisição e estocagem de produtos para higienização; e os procedimentos para a limpeza e sanitização. A periodicidade com que este check list deve ser aplicado na Unidade é **semanalmente**. No entanto, foi observado que na Unidade, apesar de existir a constante higienização dos equipamentos, instalações e higienização geral às sextas-feiras o check list não é aplicado havendo apenas a observação visual, realizada pelas responsáveis técnicas.

A Planilha de avaliação da eficiência do processo de higienização tem como objetivo avaliar a eficiência destes procedimentos. Para isto ainda, deve ser realizada bimestralmente uma coleta de amostras das superfícies de contato com os alimentos através de swab, de um ou mais equipamentos, ou utensílios da linha de produção para análise microbiológica. Este procedimento é importante, pois equipamentos e utensílios com higienização deficiente têm sido responsáveis, isoladamente ou associados a outros fatores, por surtos de doenças de origem alimentar ou por alterações de alimentos processados (ANDRADE e MACÊDO, 1996). Há relatos de que utensílios e equipamentos contaminados participam do aparecimento de aproximadamente 16% dos surtos (FREITAS, 1995). A análise microbiológica dos swabs não é realizada pela unidade, como também, não há planilhas de monitoramento para este controle.

Em relação à **manutenção dos equipamentos**, o MBPMA contempla duas planilhas para este fim: Planilha de controle da temperatura dos equipamentos e Planilha de registro de verificação e calibração dos equipamentos. Foi observado que somente a planilha de controle da temperatura dos equipamentos é realizada na rotina da unidade, sendo um dos colaboradores (auxiliar de cozinha) o responsável por verificar as temperaturas, os horários e anotá-las na referida planilha, que permanecem arquivadas na sala de Nutrição. Quando é observada alguma alteração, este colaborador notifica imediatamente as nutricionistas. Enfatizando a necessidade de controle das temperaturas dos alimentos, Sousa (2003), em estudo sobre as condições higiênico-sanitárias de uma dieta hospitalar, sugeriu o controle da temperatura durante o processo de armazenamento da matéria-prima como garantia de sua qualidade.

Quanto à calibração periódica dos equipamentos, cujo objetivo é assegurar que os mesmos não tenham sofrido mudanças significativas na sua exatidão, foi observado que não era realizada a calibração periódica, assim como não existe o preenchimento da planilha quando ocorre a calibração.

3.2 Controle integrado de vetores e pragas urbanas e manejo de resíduos

Os procedimentos do controle de pragas são descritos no POP 02. O Programa de controle de pragas inclui medidas preventivas para controlar e impedir a invasão, instalação e proliferação de pragas e para a aplicação de produtos químicos. A Resolução RDC 216 de 15 de setembro de 2004 MS/ANVISA e a RDC nº 18 de 29 de Fevereiro de 2000 – MS/ANVISA são os principais documentos de referência no controle integrado de pragas aplicados a UANs.

Este controle deve ser realizado através da Planilha de registro da ocorrência de vetores e pragas e do Check List para controle integrado de vetores e pragas. Na unidade existe o preenchimento da planilha e a aplicação do check list, cuja periodicidade de aplicação é semanal por um dos colaboradores (auxiliar de serviços gerais).

Em relação ao manejo de resíduos, o controle deve ser feito através do check list de controle de manejo de resíduos e de higiene. Foi observado que na unidade é realizada a constante vistoria do manejo de resíduos,

bem como toda a higienização dos coletores presentes na unidade. No entanto este check list não é aplicado, realizando-se apenas, a observação visual.

3.3 Higienização dos reservatórios

Toda a água destinada ao consumo humano deve oferecer o padrão de potabilidade, estabelecido por legislação específica, cujos parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos atendam ao padrão de potabilidade e que não ofereça riscos à saúde (BRASIL, 2000).

Em segmentos de alimentação a água é utilizada em operações como limpeza, além do seu uso como matéria prima. Assim sendo, suas características interferem diretamente na qualidade dos alimentos produzidos e, muitas vezes, na contaminação do alimento durante a fase de processamento. (LEITE, 2003; SILVA 2000).

A higienização dos reservatórios deve ser realizada no máximo a cada seis meses, na referida unidade, este procedimento faz parte do Procedimento Operacional Padronizado 3 (POP). Apesar da existência da planilha de higienização dos reservatórios, não era realizado o registro, dificultando a afirmação da data em que foi realizada a última higienização, a qual é executada pelo setor de manutenção do IFAL/Campus Satuba.

3.4 Higiene e saúde dos manipuladores

Segundo a RDC 216 de 15 de setembro de 2004 MS/ANVISA, o controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica. Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

Os procedimentos para a higienização e saúde dos manipuladores estão dispostos no Procedimento Operacional Padronizado (POP 4) e seu monitoramento é realizado através do Check List para avaliação das condições de higiene e conduta pessoal, funcionamento das instalações e fixação de cartazes educativos; devendo este check list ser aplicado semanalmente na unidade. Foi observado que esta fiscalização é realizada pelas responsáveis técnicas. No entanto, não existe o registro, sendo a fiscalização feita apenas de forma visual e, quando encontrada alguma não-conformidade é imediatamente realizada uma ação corretiva.

3.5 Controle do recebimento da matéria-prima

O recebimento é a etapa da produção na qual o fornecedor entrega a mercadoria à Unidade. Este é um importante momento do controle de qualidade na fabricação de refeições, pois os gêneros devem ser aceitos somente se contemplam as exigências nutricionais, sensoriais e organolépticas exigidas pela Unidade. Entre os critérios que devem ser analisados, destacam-se quantidade pedida versus quantidade recebida, condições de transporte das matérias-primas, condições de higiene do caminhão transportador e do entregador, temperatura do recebimento, integridade e higiene das embalagens. Os produtos que não passarem pelo controle de qualidade no momento do recebimento devem ser devolvidos.(ALVES, 2005).

Na Unidade o monitoramento deste controle está estabelecido através da planilha de visita técnica ao fornecedor, planilha de controle de entrega da matéria-prima, planilha de não-conformidade na seleção e recebimento de matéria-prima.

Apesar de constar na documentação da Unidade, critérios a serem avaliadas por ocasião da visita técnica aos fornecedores, estas não são realizadas, visto que os fornecedores são selecionados através do processo de licitações públicas. No entanto, no edital de licitação os critérios da RDC 216/2004 são exigidos aos fornecedores.

Quanto à entrega das matérias-primas de produtos perecíveis, foi observado que esta é realizada por vários fornecedores. O despenseiro é o responsável pelo recebimento e registro de todos os gêneros e pela verificação dos aspectos das frutas, legumes e verduras. Na presença de não-conformidades, o despenseiro registra na planilha de não-conformidade no recebimento e repassa para as responsáveis técnicas. Os gêneros não perecíveis são entregues no almoxarifado do Instituto.

3.6 Controle na distribuição de alimentos

Segundo a RDC 216, no período pós-cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a proliferação microbiana. O controle na UAN é realizado através da planilha de controle da temperatura dos alimentos em manutenção e da planilha de registro de recolhimento de produto. As temperaturas das preparações são medidas ocasionalmente, não havendo registro em planilha específica. Segundo Rêgo (2004) os itens que referem o controle do tempo e da temperatura apenas 23% dos estabelecimentos realizavam este controle. Sendo assim nota-se que o controle da temperatura é realizado de maneira esporádica tanto. Quando é encontrada alguma não-conformidade esta é discutida com o cozinheiro responsável e medidas corretivas são imediatamente tomadas. Quando é necessário o recolhimento da preparação este é realizado e a planilha de registro de recolhimento preenchida.

Comparando os resultados obtidos neste artigo com os encontrados por Rêgo (2004) onde um dos itens avaliados foi a realização dos controles dos procedimentos em UANs através de planilhas e formulários nota-se que os resultados foram semelhantes onde a maioria dos estabelecimentos avaliados não cumpria todos os controles preconizados pelo MBPMA. Em relação ao controle dos procedimentos de limpeza e controle da água utilizada pela UAN cerca de 50% realizavam o controle. Os controles relacionados à limpeza e desinfecção eram realizados por cerca de 45,5% das UANs.

Em suma pode-se concluir que a Unidade de Alimentação e Nutrição do IFAL/Campus Satuba como já foi mencionado, possui o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados. No entanto, ao analisar todos os aspectos relacionados ao monitoramento nota-se que, apesar da realização da maioria dos processos, o registro através da utilização das planilhas e check list contidos no MBPMA ainda é feito de forma parcial na unidade. Sendo assim, faz necessária a conscientização da importância do correto preenchimento destas planilhas e anexos, para o controle das Boas Práticas e também para fins de comprovação quando houver inspeção da Vigilância Sanitária ou qualquer outro órgão na UAN.

Como ação corretiva, foi discutido com os colaboradores e as responsáveis técnicas, uma proposta de distribuição da responsabilidade do preenchimento das planilhas entre os colaboradores.

REFERÊNCIAS

ALVES, F. S. **A organização da produção de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Dissertação (Pós-Graduação em Administração) - Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2005.

ANDRADE, N. J.; MACÊDO, J. A. B. **Higienização na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1996. 189 p.

AURELIO, **O mini dicionário da língua portuguesa**. 4a edição revista e ampliada do mini dicionário Aurélio. 7a impressão – Rio de Janeiro, 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria - nº 1469**, 29 de Dezembro de 2000. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências. Portaria Brasília (DF), 2000.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria - nº 36**, 19 de Janeiro de 1990. Aprova normas e o padrão de Potabilidade da Água destinada ao consumo humano. Portaria Brasília (DF), 1990.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução - RDC nº 216**, 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre de Boas Práticas aplicada para Serviços de Alimentação. Regulamento técnico Brasília (DF), 2004.

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (CVS). Portaria nº 196, de 29 de dezembro de 1999. Dispõe sobre a padronização dos roteiros e guias de inspeção no âmbito do Estado de São Paulo. **Diário Oficial do Estado de São Paulo**, 1999.

FREITAS, L. H. **Sistema especialista para diagnóstico de toxinfecções alimentares de origem bacteriana**. 1995. 97 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa

LEITE, M. O; ANDRADE, N. J; SOUZA, M. R; FONSECA, L. M; CERQUEIRA, M.M. O. P; PENNA C. F. A. M. – Artigo Técnico – **Controle da qualidade da água em Indústria de Alimentos**. In: Revista leite e derivados. Ano 3, nº 69, 2003.

RÊGO, J.C. **Qualidade e segurança de alimentos em unidades de alimentação e nutrição**. 2004. 152f. Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Pernambuco, Pós graduação em Nutrição, Recife, 2004.

SILVA, J. A; **Tópicos da Tecnologia de alimentos** / São Paulo: Varela, 2000.

SOUSA, L.C.; CAMPOS, G.D. **Condições higiênico sanitárias de uma dieta hospitalar**. Rev. Nutr. PUCAMP, v.16, n. 1, p 127-134, 2003.