

IMPACTOS DO CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM ESTABELECIMENTOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DE SANTA MARIA, RIO GRANDE DO SUL.

Luis Antonio Sangioni¹
Gustavo Cauduro Cadore²
Sônia de Avila Botton¹
Fernanda Silveira Flores Vogel¹
Endrigo Ramon Alliat da Silva³
Heloísa Smaniotto⁴
Fabiana Raquel Ratzlaff¹
Jaíne Soares de Paula Vasconcellos¹

RESUMO

Os principais fatores relacionados à ocorrência de surtos e doenças de origem alimentar, estão relacionados às falhas múltiplas no controle de qualidade na produção de alimentos. Com o objetivo de avaliar os impactos dos cursos de capacitação em Boas Práticas de Manipulação (BPM) para os serviços de alimentação em Santa Maria, Rio Grande do Sul, realizado por profissionais de estabelecimentos alimentares, em instituições de ensino habilitadas e credenciadas. Foram visitados 41 estabelecimentos que comercializam alimentos, com alvarás renovados no ano de 2014. Nestas empresas, foi aplicado um questionário aos profissionais que realizaram o curso de BPM, abordando o impacto e as mudanças geradas pela participação das pessoas envolvidas com o processo de fabricação e distribuição de alimentos. Na maioria dos estabelecimentos (75,6%), apenas um colaborador realizou o curso. Entre os participantes 58,6% foram os manipuladores de alimentos que realizaram esta capacitação. O manual de BPM, que serve para garantir a qualidade e a identidade dos alimentos e dos serviços, estava instituído em 51,2% dos estabelecimentos visitados. Para 87,8% dos participantes, o curso de BPM realizado atendeu suas expectativas relacionadas ao conteúdo programático e sua metodologia de ensino. A carga horária foi considerada suficiente por 85,3% dos participantes, entretanto 65,8% dos entrevistados consideraram necessários outros cursos para melhorar sua capacitação. O curso de BPM promoveu melhorias na qualidade higiênico-sanitárias dos estabelecimentos de serviço de alimentação vistoriados em Santa Maria. Cursos especializados devem ser incentivados e periodicamente ofertados com a finalidade de minimizar os agravos por doenças transmitidas por alimentos à saúde pública.

Palavras chave: saúde pública, inspeção sanitária, manipuladores de alimentos, comércio de alimentos.

¹ Laboratório de Doenças Parasitárias dos Animais Domésticos, DMVP. Universidade Federal de Santa Maria.

² Laboratório de Doenças Parasitárias dos Animais Domésticos, Departamento de Medicina Veterinária Preventiva (DMVP) Universidade Federal de Santa Maria. Contato principal para correspondência.

³ Programa de Residência em Área Profissional da Saúde-Medicina Veterinária, Medicina Veterinária Preventiva (PRAPS/MV/MVP), Universidade Federal de Santa Maria.

⁴ Vigilância em Saúde (VISA), Prefeitura Municipal de Santa Maria, Santa Maria, RS.

IMPACTS OF GOOD PRACTICES IN FOOD HANDLING COURSES, APPLIED TO EMPLOYEES OF FOOD SERVICES ESTABLISHMENTS IN SANTA MARIA, RIO GRANDE DO SUL STATE

ABSTRACT

The main factors related to outbreaks and food-borne diseases are related to multiple failures in quality control in food production. In order to assess the impact of the courses of Good Handling Practices (GHP) for food services in Santa Maria, Rio Grande do Sul, performed by professionals of food establishments in the qualified and accredited educational institutions were visited 41 establishments that sell food with licenses renewed in 2014. A questionnaire addressing the impact and the changes generated by the participation of people involved in the process of manufacturing and distribution of food in the GHP course for food services was applied in those establishments. In most establishments (75.6%) only one employee performed the course of GHP. Among participants 58.6% were food handlers who carried out this training. The GHP manual, which serves to ensure the identity and quality of food and service, was present in 51.2% of those establishments. For 87.8% of the participants, the GHP course outperformed their expectations, related to curriculum and its teaching methodology. The workload was considered sufficient by 85.3% of participants, however 65.8% considered to perform other courses to improve their skills. The GHP course improved hygienic-sanitary quality of food service establishments in Santa Maria. Specialized courses should be encouraged and offered periodically in order to minimize injuries by foodborne illness to public health.

Keywords: public health, health inspection, food, food handlers, food business.

IMPACTOS DE LO CURSO EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE SANTA MARÍA, RIO GRANDE DO SUL.

RESUMEN

Los principales factores relacionados con la aparición de brotes de enfermedades y con los patógenos transmitidas por alimentos, se relacionan con múltiples fallos en el control de calidad en la producción de alimentos. Con el fin de evaluar el impacto de los cursos de formación en Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) para los servicios de alimentación en Santa Maria, Rio Grande do Sul, que fueron llevados a cabo por los empleados de las empresas de alimentos, instituciones educativas cualificados y acreditados, fueron visitados 41 establecimientos que venden alimentos, con licencias renovadas en el año 2014. En estas empresas, se aplicó un cuestionario a los profesionales que tomaron el curso de BPM, frente a los efectos y cambios generados por la participación de las personas involucradas en el proceso de fabricación y distribución de alimentos. En la mayoría de los establecimientos 75,6% sólo un empleado del establecimiento llevó a cabo el curso. Entre los participantes 58,6% de las empresas la principal categoría profesional que recibieron la capacitación fueron los manipuladores de alimentos. El manual de BPM, que sirve para garantizar la calidad y la identidad de los alimentos y los servicios, se registraron en 51,2% de los establecimientos visitados. Para 87,8% de los participantes, el curso de BPM cumplió con sus expectativas en relación con el plan de estudios y su metodología de enseñanza. La carga de trabajo se consideró suficiente por 85,3% de los participantes; pero 65,8% de los encuestados consideró necesario, otros cursos para mejorar sus habilidades. El curso de BPM promueve mejoras en la higiene y la calidad sanitaria de los

establecimientos de servicios de alimentos inspeccionados en Santa María. Cursos especializados deben ser alentados y ofrecen periódicamente con el fin de minimizar las lesiones por enfermedades transmitidas por alimentos para la salud pública.

Palabras clave: salud pública, inspección sanitaria, manipuladores de alimentos, comercio de alimentos.

INTRODUÇÃO

O aumento da urbanização nas cidades leva cada vez mais a população realizar refeições fora de suas residências. Apesar do constante crescimento do setor de estabelecimentos alimentares, ainda pode ser verificado uma carência na educação efetiva no treinamento de manipuladores ou controle higiênico dos alimentos comercializados (1). Considerando que todos os alimentos apresentam-se naturalmente contaminados pelos mais diversos tipos de micro-organismos, a grande preocupação na disseminação de doenças é impedir que estes sobrevivam ou se multipliquem, bem como evitar que outros tipos de agentes infecciosos sejam acrescentados às matérias primas, quer seja por consequência de contaminação ambiental ou por manipulação inadequada (2). As ações preventivas durante o sistema produtivo dos alimentos, na sua maioria são eficazes para evitar a contaminação, pois permite identificar o possível risco de contaminação no início da etapa do processo de produção, minimizando a ocorrência desses eventos, contribuindo para atingir um padrão de qualidade (3). Os principais fatores relacionados à ocorrência de surtos e doenças de origem alimentar, estão relacionados às falhas múltiplas no controle de qualidade na produção de alimentos, desde o recebimento da matéria prima até o consumo do alimento processado (4). As más condições sanitárias durante a manipulação dos alimentos, incluindo os manipuladores infectados ou contaminados, falta de adequação e conservação da estrutura física, acabam contribuindo para ocorrência de contaminações alimentares (5).

No Brasil, existem duas resoluções aprovadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA); a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275 de 2002 e a RDC nº 216 de 2004, as quais servem para orientar os responsáveis por estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos a procederem de forma adequada e segura durante a manipulação, o preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte e a exposição dos alimentos para a comercialização (6,7). Além disso, a Portaria nº 204 de fevereiro de 2016, determina a notificação compulsória imediata de surtos de DTA, caracterizando-os como eventos de saúde pública (8). Os princípios gerais de higiene e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) constituem a base para implantação efetiva do sistema de garantia de qualidade pela Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) (9). Desta maneira, as BPF devem ser adotadas para garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios de acordo com as normas técnicas (6). As Boas Práticas de Manipulação (BPM) representam um conjunto de princípios para o correto manuseio de alimentos, desde o emprego da matéria-prima até a elaboração do produto final, no intuito de garantir a segurança alimentar e a saúde do consumidor (10). Desta forma, as BPM são normas e procedimentos gerais voltados para controlar o ambiente, os manipuladores e contaminações cruzadas, com finalidade de atingir um padrão de identidade e qualidade do produto final. As normas que fundamentam as BPM estabelecem requisitos mínimos às instalações onde os alimentos são manipulados, regras de higiene pessoal e limpeza do local de trabalho, bem como o registro dos procedimentos envolvidos no processamento dos produtos (11).

Conforme as legislações estaduais e federais, o município de Santa Maria, no estado do Rio Grande do Sul, pelo Decreto Municipal nº 51, de 18 de maio de 2011 (12), determinou que para a obtenção de alvará sanitário, seja para inclusão ou renovação, todos os estabelecimentos

do serviço de alimentação deverão possuir um trabalhador responsável habilitado em curso de BPM. Essa capacitação é ministrada por instituições de ensino habilitadas para esta finalidade, conforme Portaria Estadual nº 78/2009, que aprova a lista de verificação em boas práticas para serviços de alimentação e define normas para cursos de capacitação em boas práticas para serviços de alimentação (13).

Este trabalho teve por objetivo avaliar os impactos dos cursos de BPM nas instituições de serviços de alimentação em Santa Maria, Rio Grande do Sul.

MATERIAL E MÉTODOS

Inicialmente, houve o acompanhamento do curso de BPM, pelos residentes, tutores do Programa de Residência em Área Profissional da Saúde-Medicina Veterinária/Medicina Veterinária Preventiva (PRAPS/MV/MVP) e os médicos veterinários da Vigilância Sanitária (VISA)/Vigilância em Saúde, da Secretaria Municipal de Saúde, de Santa Maria/RS, oferecido pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), com a duração total de 16 horas/aula. Este curso está regido pela Portaria nº 78/2009 (13) e autorizado pela Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul. O curso está estruturado em quatro módulos: microbiologia, legislação voltada às boas práticas, doenças transmitidas por alimentos e higienização, sendo direcionado aos responsáveis por estabelecimentos de alimentação incluindo: proprietários, manipuladores, técnicos da indústria de alimentos, estudantes de graduação e pós-graduação, além de outros interessados.

Após a realização do curso, foi elaborado, aplicado e analisado um questionário epidemiológico pelos residentes, tutores do PRAPS/MV/MVP, agentes sanitários e os médicos veterinários da VISA. O questionário incluiu os seguintes critérios: a) a categoria dos participantes; b) a melhoria higiênico-sanitárias dos serviços de manipulação dos alimentos implementadas em seus respectivos estabelecimentos; c) o entendimento do conteúdo do curso de BPM repassado aos participantes e; d) a opinião pessoal sobre o acompanhamento do curso. Para aplicação do questionário foram realizadas visitas de rotina dos fiscais da VISA nos estabelecimentos de alimentação do município de Santa Maria, no período de abril a setembro de 2014. Foram utilizados como critérios inclusivos desta visita a validade do alvará sanitário e a presença de no mínimo um colaborador com certificado de participação no curso de boas práticas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Neste trabalho foram avaliados 41 estabelecimentos comercializadores de alimentos na cidade de Santa Maria, Rio Grande do Sul, sendo: 17 mercados, 13 restaurantes, 6 padarias/confeitarias, 3 lanchonetes, uma cozinha industrial e um açougue. Egan et al. (14) destacam que apenas o conhecimento técnico é insuficiente para a adoção de práticas preventivas adequadas no preparo dos alimentos, sendo necessária uma constante motivação dos funcionários para que tais medidas possam ser efetivamente aplicadas em seus locais de trabalho. A motivação deve ser estimulada a partir da valorização do trabalho dos funcionários e do fornecimento de um ambiente de trabalho confortável (15).

Em relação à categoria dos participantes do curso de BPM que realizaram a capacitação, constatou-se que 58,6%, 29,3% e 9,7% foram constituídos por: manipuladores de alimentos, os proprietários dos estabelecimentos de serviços de alimentação e por manipuladores e proprietários, respectivamente. Em apenas um estabelecimento (2,4%), o colaborador que participou da capacitação desempenhava outra função dentro da empresa (caixa de mercado). Inadequações podem ser observadas devido à falta de capacitação de funcionários para exercer as atividades relacionadas com segurança alimentar, sendo de extrema importância estes

treinamentos dirigidos aos colaboradores específicos (5). Ressalta-se a importância de que os manipuladores sejam as principais pessoas a participar deste curso, pois são estes funcionários que entram diretamente em contato com os alimentos durante seu preparo e/ou armazenamento. Análises microbiológicas das mãos de manipuladores encontraram diversos micro-organismos, incluindo contagens significativas de bactérias patogênicas, que podem ser disseminadas pelos alimentos, revelando a possibilidade de ocorrer uma contaminação cruzada (16). Para que o alimento seja seguro para o consumo a mão do manipulador deve estar limpa e o manuseio deve ser o menor possível, onde a produção de preparações higiênicas e a educação dos manipuladores de alimentos envolvidos na preparação, processamento e serviços são limites cruciais para prevenção da maioria das doenças de veiculação alimentar (17,18). No setor de alimentação, comumente podem ser contratados profissionais sem experiência na função laboral, estando associado ao baixo conhecimento sobre a manipulação higiênica dos alimentos, ignorando que descuidos nos procedimentos de preparo e armazenamento, também podem constituir um modo de transmissão de doenças (19). No entanto, Walker et al. (20) verificaram que os manipuladores demonstraram haver conhecimento dos principais aspectos relacionados à adequada higiene pessoal durante a manipulação de alimentos. Estudos relatam um aumento dos itens em conformidade com a legislação, podendo ser verificadas melhorias na higiene e manipulação em serviços de alimentação, após as práticas de treinamentos (21,22,23). Maus hábitos de higiene dos manipuladores estão entre a maior causa de contaminação de carnes e é um dos maiores motivos de DTA notificadas no estado do Rio Grande do Sul (24). Conforme dados da ANVISA, no período de 2007 até 2016, foram notificados 6.632 surtos de DTA, com 469.482 pessoas expostas, 1.810 doentes, 17.186 hospitalizações e 109 óbitos (8), refletindo a importância em melhorar a qualidade na manipulação de alimentos, pois a falta de cuidados no preparo e manipulação de alimentos pode representar um risco potencial à saúde pública.

O Manual de Boas Práticas de Manipulação estava presente em 51,2% dos estabelecimentos. Este manual tem por objetivo garantir a qualidade e a identidade dos alimentos e dos serviços, além da saúde do consumidor (25). Um levantamento realizado no estado de São Paulo constatou que apenas 15% dos estabelecimentos avaliados possuíam o manual (26). Todavia, Rego et al. (27) avaliaram restaurantes industriais e hospitalares, demonstrando que 30% apresentavam o guia de BPM. Conforme Santos et al. (28) em todos os estabelecimentos visitados, os manipuladores não recebiam e não possuíam um programa de capacitação em higiene, com treinamentos periódicos, sendo que em alguns restaurantes os manipuladores desconheciam o significado do termo “Boas Práticas”. Neste caso, os trabalhadores não estavam aptos a atuarem como manipuladores.

Para grande parte dos participantes da capacitação (87,8%), o curso de BPM realizado atendeu suas expectativas, com conteúdo programático e a metodologia de ensino sendo avaliados como adequados. Em 61% dos entrevistados não relataram dificuldades ou empecilhos para colocar em prática as melhorias na manipulação de alimentos em seus estabelecimentos de trabalho. A carga horária do curso de BPM foi considerada suficiente por 85,3% dos participantes. Contudo, 65,8% dos entrevistados consideraram necessários outros cursos para melhorar sua capacitação. Neste trabalho, as principais melhorias higiênico-sanitárias implantadas após a realização do curso de BPM, relatadas pelos participantes incluíram: o controle do fluxo de produtos, a organização das câmaras frias e a adoção de uniformes.

CONCLUSÃO

O curso de BPM proporcionou melhorias na qualidade higiênico-sanitárias dos estabelecimentos de serviço de alimentação vistoriados em Santa Maria. Entretanto, sugere-se uma revisão na legislação municipal vigente pelos gestores públicos, em relação a

obrigatoriedade da participação sobretudo, dos manipuladores de alimentos nos cursos de BPM. A educação continuada dos manipuladores de alimentos por meio de cursos especializados deve ser incentivada e periodicamente ofertada com a finalidade de minimizar os agravos por DTA à saúde pública.

COMITÊ DE ÉTICA E BIOSSEGURANÇA

Este trabalho obteve a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFSM (CEP/UFSM) (CAAE nº: 12708313.4.0000.5346).

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem o Ministério da Saúde pela concessão de bolsas aos residentes do Programa de Residência em Área Profissional da Saúde-Medicina Veterinária/Medicina Veterinária Preventiva (PRAPS/MV/MVP) e a Vigilância em Saúde da Secretaria Municipal de Saúde de Santa Maria pelo apoio na realização dos trabalhos.

REFERÊNCIAS

1. Sousa CP. The impact of food manufacturing practices on food borne diseases. *Braz Arch Biol Technol.* 2008;51(4):815-23.
2. Germano MIS, Germano PML, Kamei CAK, Abreu ES, Ribeiro ER, Silva KC, et al. Manipuladores de alimentos: capacitar? É preciso. Regulamentar? Será preciso? *Hig Aliment.* 2000;14(78/79):18-22.
3. Oliveira MN, Brasil ALD, Taddei JAAC. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. *Cienc Saude Coletiva.* 2008;13(3):1051-60.
4. Nolla FC, Geny AC. Relação entre a ocorrência de enteroparasitoses em manipuladores de alimentos e aspectos epidemiológicos em Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. *Cad Saude Publica.* 2005;21(2):641-5.
5. Cavalli SB, Sallay E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. *Rev Nutr.* 2007;20(6):657-67.
6. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. 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. Brasília: Ministério da Saúde; 2002.
7. 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. Brasília: Ministério da Saúde; 2004.
8. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Departamento de Vigilância das Doenças Transmissíveis. Unidade de Vigilância das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. Surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil, 2016. Brasília: Ministério da Saúde; 2016.
9. FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. Food quality and safety systems: a training manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System. Rome: FAO; 1998.

10. Silva EA. Manual de controle higiênico: sanitário em serviço de alimentação. São Paulo: Varela; 2010.
11. Lopes H. Boas práticas de fabricação. Vassouras: SENAI; 2000.
12. Prefeitura Municipal de Santa Maria. Secretaria de Município de Gestão e Modernização Administrativa, Superintendência de Sistemas Administrativos. Decreto nº 51, de 18 de Maio de 2011. Dispõe sobre a obrigatoriedade de realização de curso de boas práticas para responsáveis pela atividade de manipulação para serviços de alimentação. Santa Maria; 2011.
13. Rio Grande do Sul. Portaria nº 78/2009. Aprova a lista de verificação em boas práticas para serviços de alimentação, aprova normas para cursos de capacitação em boas práticas para serviços de alimentação e dá outras providências. Porto Alegre: Secretaria da Saúde; 2009.
14. Egan MB, Raats MM, Grubb SM, Eves A, Lumbers ML, Dean MS, et al. A review of food safety and food hygiene training studies in the commercial sector. *Food Control*. 2007;18(10):1180-90.
15. Seaman P, Eves A. The management of food safety: the role of food hygiene training in the UK service sector. *Int J Hosp Manag*. 2006;25(2):278-96.
16. Almeida RCC, Kuaye AY, Serrano AM, Almeida PF. Avaliação e controle da qualidade microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos. *Rev Saude Publica*. 1995;29(4):290-4.
17. Barendsz AW. Food safety and total quality management. *Food Control*. 1998;9(3):163-70.
18. Medeiros L, Dall'agnol LP, Botton SA, Smaniotto H, Potter R, Campos MMA, et al. Qualidade higiênico-sanitária dos restaurantes cadastrados na Vigilância Sanitária de Santa Maria, RS, Brasil, no período de 2006 a 2010. *Cienc Rural*. 2013;43(1):81-6.
19. Mello AGG, Marin MP, Colares VA, Tavares LG. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. *Braz J Food Technol*. 2010;13(1):60-8.
20. Walker E, Pritchard C, Forsyte S. Food handler's hygiene in small food business. *Food Control*. 2003;14(5):339-43.
21. Panza SGA, Brotherhood R, Paroschi VHB, Baleroni FH, Rezende C, Andreotti A. Avaliação das condições higiênico-sanitárias durante a manipulação de alimentos, em restaurante universitário, antes e depois do treinamento dos manipuladores. *Hig Aliment*. 2006;20(138):15-9.
22. Southier N, Novello D. Treinamento, avaliação e orientação de manipuladores sobre práticas de higiene e nutrição na cidade de Guarapuava, PR. *Hig Aliment*. 2008;22(162):45-50.
23. Barreto TL, Sturion GL. Perfil epidemiológico dos surtos de toxinfecções alimentares em um município do estado de São Paulo. *Hig Aliment*. 2010;24(180/181):178-84.
24. Barros MAF, Nero LA, Monteiro AA, Beloti V. Identification of main contamination points by hygiene indicator microorganisms in beef processing plants. *Cienc Tecnol Aliment*. 2007;27(4):856-62.
25. Abreu ES, Spinelli MGN, Pinto AMS. Gestão de unidade de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha; 2013.

26. Esperança LC, Marchioni DML. Qualidade na produção de refeições em restaurante comerciais na região de Cerqueira César, São Paulo. *Nutrire Rev Soc Bras Aliment Nutr.* 2011;36(1):71-83.
27. Rego JC, Pires EF, Stamford ELM. Boas práticas de fabricação em unidades produtoras de refeições coletivas. In: *Anais do Congresso da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos*; 2000; Fortaleza. Fortaleza: SBCTA; 2000. p.36.
28. Santos MOB, Rangel VP, Azeredo DP. Adequação de restaurantes comerciais às Boas Práticas. *Hig Aliment.* 2010;24(190/191):44-9.

Recebido em: 08/05/18

Aceito em:15/01/2019