

A IMPORTÂNCIA DE MEDIDAS PREVENTIVAS APLICADAS NO PREPARO ALIMENTAR E BOAS PRÁTICAS PARA SEGURANÇA DO CONSUMIDOR

Chirlene de Gois Oliveira
Gyslândia Pereira Duarte
José Marcelo Tito Duarte
Felipe Rodrigues Magalhães de Aguiar
Larissa Pereira Aguiar
Centro Universitário Fametro – Unifametro
xirlene@yahoo.com.br

Título da Sessão Temática: *Alimentos, nutrição e saúde.*

Evento: VII Encontro de Iniciação à Pesquisa

Introdução: A contaminação dos alimentos pode ocorrer através da forma inapropriada durante a preparação, o armazenamento, a manipulação e no próprio ambiente onde são produzidos, porém, a maioria dos microrganismos podem ser destruídos e/ou controlados através das boas práticas de higiene, de fabricação e das práticas adequadas de manipulação e armazenamento. **Objetivos:** Verificar as condições de funcionamento de uma lanchonete e relacionar a manipulação de alimentos com as práticas de higiênico-sanitária regulamentadas pela legislação. **Métodos:** Para verificar as condições de funcionamento da lanchonete utilizou-se uma lista de verificação adaptada (*checklist*) da Portaria nº 31/2005 da SMS - Fortaleza, que é baseado na RDC nº 2016/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Resultados:** O atendimento dos itens observados atingiu 27,12% de conformidade, classificando o estabelecimento no GRUPO 3 referente a Portaria mencionada. Após a aplicação da lista de verificação, constatou-se que a estrutura física e as instalações não foram projetadas para o funcionamento adequado de forma a evitar as operações de cruzamento de etapas de manipulação de alimentos com outras operações como manutenção e limpeza, regra básica para evitar contaminação cruzada, devido no mesmo compartimento conter: cozinha, estoque, caixa e vitrine de exposição de alimentos. Em relação às instalações elétricas foram encontrados fios expostos. Em todo o estabelecimento foi percebido objetos em desuso servindo de abrigo para pragas e vetores, assim como lixeiras sem pedal, além de próximas a utensílios e alimentos. Os utensílios por sua vez, continham cabos de madeira e plástico, formando incrustações difíceis de serem removidas devido à deposição de gorduras, sendo um alvo fácil para a formação de biofilmes, e multiplicação microbiana, contaminando os alimentos que neles são preparados ou acondicionados. No estoque, as estruturas dos armários apresentavam-se de metal e lisa, porém contendo produtos perecíveis mal armazenados, ingredientes abertos e sem identificação (não constava a designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade), disputando espaço com produtos de limpeza, materiais de uso pessoal dos funcionários (capacete e bolsa) próxima à vitrine de alimentos.

Na bancada de preparação de alimentos constatou-se uso de pano de prato sobre panela ao invés de tampa. O balcão de vitrine onde são expostos os lanches (salgados, bolos, comidas típicas) não é separado do caixa, e ainda se notou que o funcionário responsável pelo caixa é o mesmo que manipula os alimentos, além de conversas paralelas no preparo de alimentos, podendo levar a contaminação dos mesmos. No quesito higiene pessoal dos funcionários verificou-se que os mesmos não usam uniformes, tocas e luvas, encontravam-se de chinelos, e os mesmos que manipulam alimentos, realizam a limpeza, sendo mais uma possibilidade de contaminação cruzada. **Conclusão:** Em decorrência dos fatos apurados conclui-se que o estabelecimento não segue as normas da Portaria 31/2005 da SMS/ RDC nº 2016/2004 da ANVISA. Ressalta-se a importância de providenciar melhorias adotando medidas preventivas tais como: manter a limpeza, separar os alimentos crus dos cozidos, evitando contaminação cruzada. Esses resultados evidenciaram a necessidade do estabelecimento em se adequar às regras de boas práticas regulamentadas pela legislação em vigor e investir em cursos de capacitação para os manipuladores de alimentos, a fim de oferecer alimentos mais seguros aos consumidores.

Descritores: Boas práticas. Higiene. Contaminação cruzada.

Referências:

BRASIL. 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. Disponível em:<
<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em: 02 set. 2019.

FORTALEZA. Secretaria Municipal de Saúde. **Portaria nº 31, de 28 de março de 2005.** Lista de verificação das boas práticas em serviços de alimentação conforme resolução nº. 216 de 15 de setembro de 2004. Disponível em:<
<https://saude.fortaleza.ce.gov.br/images/Vigilancia/alimentos/servicos/Portaria-Municipal-31.2005.pdf>>. Acesso em: 29 ago. 2019.

MICROORGANISMOS. Microrganismos causadores de doenças de origem alimentar. **FIB Food Ingredients Brasil**, São Paulo, n. 19, p 50-59, Nov. 2011. Disponível em:<
https://revista-fi.com.br/upload_arquivos/201606/2016060538412001465235849.pdf>. Acesso em: 02 set. 2019.

SÃO PAULO. Prefeitura Municipal de São Paulo. **Secretaria Municipal da Saúde.** Disponível em:<
<file:///C:/Users/Casa/Desktop/slides%20contamina%C3%A7%C3%A3o%20de%20alimentos%20e%20ambientes.pdf>>. Acesso em: 29 ago. 2019.