**BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NO MUNICÍPIO DE CUITÉ/PB: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**RESUMO:**

A busca pela implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) cresce cada vez mais, pois além de ser uma exigência legal, pelas normas vigentes, também é visto como um diferencial nas indústrias alimentícias. Pretende-se por meio deste trabalho, descrever o relato de experiência do projeto de extensão universitária na cidade de Cuité-PB, nomeado “Capacitação e Implementação de Boas Práticas em Serviços de Alimentação”, e teve como objetivo principal promover capacitação à proprietários de serviços de alimentação, por meio de intervenções educativas afim de oferecer, de forma simplificada, informações pertinentes à Resolução nº 216 de 2004 da ANVISA. Esse projeto foi realizado no Centro de Referência da Assistência Social, com as usuárias do serviço. A capacitação foi ministrada pelos alunos extensionistas durante um mês, com duração de 4 horas por dia, por um mês, totalizando uma carga horária de 20 horas. A metodologia compreendeu o oferecimento de apostilas contendo temas de Boas Práticas de Fabricação, higiene e segurança alimentar para que os alunos pudessem acompanhar a exposição dos assuntos em Power Point via projeção em Data Show, bem como fornecia também exercícios para fixação do conteúdo ministrado no dia. Com a aplicação de exercícios ao final de cada aula, e a recordação do que foi visto na aula anterior em todos os inícios de aulas, percebeu-se que houve uma partilha de conhecimento considerável, que elas conseguiram absorver os conteúdos e as dicas, e consequentemente, coloca-los em prática no seu negócio ou trabalho.

**Palavras-chave:** Capacitação profissional**,** Higiene de alimentos, Manipuladores.

**1. INTRODUÇÃO**

A busca pela implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) cresce cada vez mais, pois além de ser uma exigência legal, pelas normas vigentes, também é visto como um diferencial nas indústrias alimentícias, e algo que o consumidor a cada dia percebendo e exigindo, como forma de garantir a segurança alimentar do produto, bem como a manutenção da sua saúde. As BPF são obrigatórias para todos os estabelecimentos produtores e indústrias, e seu objetivo é evitar a contaminação dos produtos (BUZINARO; GASPAROTTO, 2019).

Podendo ocorrer no recebimento, durante o processamento, e também na sua distribuição, a contaminação dos alimentos dá-se devido às práticas inadequadas de manipulação e às matérias-primas contaminadas. Sendo assim, os alimentos se encontram em condições favoráveis para o desenvolvimento dos micro-organismos em todo o processo de produção. A preparação e o comércio de alimentos, quando realizado em vias públicas, retrata uma configuração de alimentação instantânea e barata, podendo ser encontrada em todo o mundo. De outra forma, espelha grave ameaça à saúde dos comensais, pois, constantemente, o preparo, armazenamento e o comércio desses produtos não obedecem às boas práticas de manipulação, favorecendo a contaminação, sobrevivência e multiplicação de micro-organismos patogênicos e deteriorantes (VEIGA; ANTONACIO; BELMONTE, 2020).

Sendo capaz de serem classificadas como as afecções que são causadas pela ingestão de microrganismos patogênicos e ou suas toxinas, as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), de acordo com a Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde, podem ser causadas por bactérias, fungos e vírus sendo as bactérias as mais frequentes em casos de surtos. As mesmas incluem sintomatologia geralmente acompanhada de anorexia, náuseas, vômitos, cólicas, dores de cabeça e/ou diarreia, acompanhada ou não de febre, relacionada à ingestão de alimentos ou água contaminados, seus sintomas digestivos não são as únicas manifestações, podendo ocorrer afecções extraintestinais em diferentes órgãos, como rins, fígado, sistema nervoso central, dentre outros. O quadro clínico depende do agente etiológico envolvido e varia desde leve desconforto intestinal até quadros extremamente sérios, podendo levar a desidratação grave, diarreia sanguinolenta e insuficiência renal aguda e à morte (BRASIL, 2019).

Nesse contexto, o conceito de qualidade está além de características organolépticas, como aroma, sabor, textura e aparência, também envolve as questões higiênico-sanitárias, o cuidado em se produzir e vender alimentos que não sejam veiculadores de patógenos causadores de DTAs (VIEIRA; REZEND, 2018).

Sobre os surtos de DTAs, o início da vigilância das suas notificações se deu em 1999, sendo caracterizados como episódio em que duas ou mais pessoas apresentam os mesmos sinais/sintomas após ingerir alimentos e/ou água da mesma origem. Esses constituem Eventos de Saúde Pública (ESP) que podem representar ameaça ao sistema de saúde. O seu perfil epidemiológico de 2009 até 2018 constatou cerca de 6.809 surtos, chegando a 99 óbitos, sendo que a maioria dos locais de ocorrência ocorreram em residências e restaurantes/padarias através da ingestão de preparações incriminadas, sendo o maior responsável os alimentos mistos, que utilizam mais de dois ingredientes na sua preparação. Os agentes etiológicos mais identificados nos surtos são *Escherichia coli* e *Salmonella spp* (BRASIL, 2019).

A qualificação ocupacional de manipuladores de alimentos deve consistir na capacitação dos colaboradores quanto aos principais contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos (DTAs), manejo higiênico dos alimentos, higiene pessoal e ambiental, e Boas Práticas de Fabricação (BPFs), entre outras subdivisões de tópicos de significância para a prática desses profissionais. Se a capacitação for insuficiente ou inadequada pode representar uma ameaça à segurança dos alimentos preparados e, consequentemente, à saúde do consumidor, logo à sua inadequação para o consumo (TOKUC et al., 2015).

Pretende-se por meio deste trabalho, descrever um relato de experiência de umas das intervenções realizadas através do projeto de extensão universitária da Universidade Federal de Campina Grande, campus Cuité-PB (UFCG/CES), nomeado “Capacitação e Implementação de Boas Práticas em Serviços de Alimentação”, e teve como objetivo principal promover capacitação a proprietários de serviços de alimentação, por meio de intervenções educativas executadas pela própria instituição. De forma simplificada, informações pertinentes à Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, foram ministradas com o intuito de fornecer transferência técnico-científica para os participantes.

**2. MATERIAIS E MÉTODOS**

Esse resumo trata-se de um relato de experiência das atividades educativas do projeto supracitado que foi realizado no Centro de Referência da Assistência Social (CRAS), com as usuárias do serviço, do município de Cuité-PB, incluindo os comerciantes ambulantes, possibilitando aos colaboradores uma reflexão sobre sua prática diária e buscando promover mudanças em suas rotinas de trabalho. A capacitação foi ministrada pelos alunos extensionistas entre o período de outubro de 2019 a novembro de 2019, uma vez por semana, com duração de 4 horas por dia, por um mês, totalizando uma carga horária de 20 horas. A intervenção foi realizada com a colaboração da nutricionista do CRAS lotada no município e os alunos voluntários ambos do 7º período, tendo como coordenação geral duas professoras com formação na área de Nutrição, sendo esses últimos todos filiados a UFCG.

Como requisito ético para a participação das atividades educativas e pequenas entrevistas, foi solicitado que os participante assinassem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) informando a solicitação da colaboração na atividades, como também a autorização para apresentar os resultados deste estudo em eventos da área de saúde. Por ocasião da publicação dos resultados, o nome do participante seria mantido em sigilo. Esclarecemos que a participação no estudo era voluntária e, portanto, não era obrigado(a) a fornecer as informações e/ou colaborar com as atividades solicitadas. Caso decidisse não participar, ou resolver a qualquer momento desistir, não sofreria nenhum dano, nem haveria modificação na assistência que vinha recebendo na instituição. Diante do exposto, declararam que foram devidamente esclarecidos(as) e deram o consentimento para participar das intervenções e para publicação dos resultados.

No primeiro encontro foi realizado o acolhimento dos ouvintes e detalhamento do projeto para esclarecimentos dos assuntos a serem abordados. Realizou-se previamente a aplicação de um questionário sociodemográfico e de trabalho para a identificação do perfil dos manipuladores, com o propósito de priorizar uma forma de linguagem mais adequada para melhor compreensão dos temas abordados, além de se familiarizar com as vivências dos participantes.

A metodologia compreendeu o oferecimento de canetas e apostilas contendo temas de Boas Práticas de Fabricação, higiene e segurança alimentar para que os alunos pudessem acompanhar a exposição dos assuntos em Power Point via projeção em Data Show, bem como fornecia também exercícios para fixação do conteúdo ministrado no dia. No início de cada encontro, era realizado pelos ministrantes um questionário verbal para relembrar os temas abordados do último encontro. Logo após era feita a apresentação oral, que era intercalada com apresentações de vídeos, debates, dinâmicas de orientação aos manipuladores, através de brincadeiras lúdicas e teatro humorístico, além da resolução de atividades ao final de cada aula.

Essas ações tiveram a finalidade de propiciar a importante conversação entre o entendimento científico e a prática, no que se refere às técnicas apropriadas para o preparo de alimentos e refeições com qualidade e segurança. Todos os conteúdos abordados na capacitação estão expostos na Tabela 1.

**Tabela 1 –** Conteúdo programático curso de boas práticas em serviços de alimentação

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Módulos** | **Tópicos** | **Subtópicos** |
| Módulo 1 | Segurança dos alimentos | Boas Práticas/Perigos/ Bactérias/Vírus/Parasitas/ Fungos |
| Módulo 2 | Higiene | Pessoal/Ambiental/Alimentos |
| Módulo 3 | Instalações | Internas/Externas |
| Módulo 4 | Boas Práticas nos Processos | Pré e pós preparo |
| Módulo 5 | Documentos e Registros | Manuais e POP |

**Fonte**: Autores (2020).

Os materiais utilizados foram elaborados pelas professoras coordenadoras do projeto. Porém, alguns módulos de assuntos foram reformulados para conseguir se aproximar ao máximo da realidade dos participantes, nesta ocasião. Ao final de todas as aulas do curso de capacitação, todos os alunos manipuladores que se fizeram presentes em 100% das aulas, foram beneficiados com o certificado outorgado pela UFCG.

**3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Criou-se muita expectativa quando soubemos que o projeto iria ser feito junto à comunidade, pois existia a vontade de ajudar aos manipuladores de alimentos, proporcionando a eles o conhecimento de práticas higiênico-sanitárias, não só com o alimento em si, mas também com a compra da matéria-prima, o ambiente onde o alimento era feito e com quem estava manipulando o alimento, fazendo com que, dessa forma, eles tivessem um diferencial no seu estabelecimento ou no trabalho deles, e consequentemente ajudaria o seu local de trabalho a ofertar alimentos seguros e de qualidade.

Tínhamos exatamente 12 participantes, e segundo o questionário aplicado por nós, no primeiro dia de curso, todas eram do sexo feminino, a maioria tinha idade maior que 40 anos (n=8), possuía como escolaridade o ensino fundamental incompleto (n=7), o tempo que atua como manipulador entre 1 a 5 anos (n=5), e com relação se já tinham tido treinamento 9 participantes assinalaram que nunca realizaram um treinamento.

Como era algo voluntário, criamos a ideia de que quem estaria presente no curso eram pessoas que realmente tinham interesse no assunto. E foi exatamente o que observamos durante o mês que abordamos os conteúdos, onde as participantes demonstravam proatividade, tornando o treinamento mais fácil de ser executado, todos os aspectos, já que a maioria demonstrava interesse em participar. Além disso, elas já tinham um conhecimento prévio, mesmo a maioria nunca tendo realizado um treinamento de manipulação. Pôde-se perceber, também, que elas tinham algumas dúvidas quando o assunto era relacionado a microrganismos e a relação tempo-temperatura, o que indicava a dificuldade que elas encontravam nesses temas. Elas interagiam muito quando o assunto se aplicava ao dia-a-dia, como por exemplo, chegar em um supermercado e encontrar os produtos do freezer perdendo água para o ambiente, sendo sinal de que o freezer tinha sido desligado.

Com a aplicação de exercícios ao final de cada aula, e a recordação do que foi visto na aula anterior em todos os inícios de aulas, percebeu-se que houve uma partilha de conhecimento considerável, que elas conseguiram absorver os conteúdos e as dicas, e consequentemente, coloca-los em prática no seu negócio ou trabalho. Ver esse interesse, interação e retorno diante dos exercícios, das participantes, foi maravilhoso e muito gratificante, sempre ao fim das aulas surgia aquela vontade de voltar lá e interagir novamente com elas.

A resolução nº 216 da ANVISA, dita sob muitos parâmetros, e é notório que não se consegue aplicar todas as regras e dicas ditas durante o curso, de primeira e como rege a resolução, pois são muitos detalhes. Mas o fato de ter o conhecimento, tentar seguir, ou criar outras formas de evitar contaminação, já foi válido.

**4.CONCLUSÕES**

Diante do que foi vivido e exposto, promovemos capacitação a proprietários de serviços de alimentação, por meio de intervenções educativas executadas de forma simplificada abordando as informações pertinentes que se encontram na Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, incluindo os comerciantes ambulantes, possibilitando aos colaboradores uma reflexão sobre sua prática diária e buscando promover mudanças em suas rotinas de trabalho.

**5. REFERÊNCIAS**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância das Doenças Transmissíveis Coordenação Geral de Doenças Transmissíveis. **Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil - Informe 2018**. Fevereiro de 2019. Disponível em: < http://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2019/fevereiro/15/Apresenta----o-Surtos-DTA---Fevereiro-2019.pdf>. Acesso em: 13 de outubro de 2020.

BUZINARO, D.V.C.; GASPAROTTO, A. M. S. Como a Implementação das Boas Práticas De Fabricação (Bpf) Auxiliam a Competitividade e a Qualidade em uma Indústria. **Interface Tecnológica**, Taquaritinga, v. 16, n. 2, p. 371-382, 2019.

TOKUC, B. et al. Knowledge, attitudes and self-reported practices Em Extensão, Uberlândia, v. 17, n. 2, p. 133-143, jul./dez. 2018. 143 of food service staff regarding food hygiene in Edirne, Turkey. **Food Control**, v. 20, p. 565-568, 2015. doi: https://dx.doi.org/10.1016/j. foodcont.2008.08.013.

VEIGA, Sandra Maria Oliveira Morais; ANTONACIO, Natacha Rocha; BELMONTE, Mariana Gonzaga. Qualidade microbiológica de alimentos oriundos do comércio ambulante e intervenção educativa/Microbiological quality of foods from ambulant trade and educational intervention. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 3, p. 14979-14997, 2020.

VIEIRA, Mariana de Lourdes Almeida; REZEND, Flávia Augusta Guilherme Gonçalves. Capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos em um restaurante universitário: relato de uma experiência de extensão. **Em Extensão**, Uberlândia, v. 17, n. 2, p. 133-143, dez. 2018.