

PES194 - AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE TRÊS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE ESCOLAS PÚBLICAS DE ENSINO FUNDAMENTAL DE BARCARENA-PA: COM ÊNFASE NO PERFIL HIGIÊNICO DOS MANIPULADORES

EDILEUDA DA SILVA¹; ROSA HELENA RIBEIRO DOS SANTOS ²; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA³

edileudasilva.nutri@gmail.com

¹Graduação, ²Mestrado, ³Doutorado

Universidade Federal do Pará (UFPA), Universidade do Estado do Pará (UEPA)

Introdução: A segurança alimentar e o controle higiênico-sanitário dos alimentos são temas muito discutido e difundido no nosso meio. Segundo Corrêa 1, a produção de alimentos constitui uma importante atividade econômica. Sendo assim, o controle de qualidade desses alimentos é fundamental para a redução dos custos decorrentes de perdas e devoluções dos produtos acabados. Para proteger os consumidores, tanto os produtores como as autoridades do setor alimentício têm responsabilidades no sentido de reduzir a incidência das Doenças Veiculadas por Alimentos (DVAs) de forma significativa. Os impactos dos alimentos contaminados no setor da saúde pública assumem grande importância social e econômica, principalmente quando são considerados os gastos decorrentes dos serviços médico e tratamento de enfermos. Para Silva Junior 2, toda Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) deve lançar mão de condutas e critérios descritos em manuais de boas práticas assim como nos procedimentos operacionais padronizados (POPs) cumprindo os protocolos higiênico-sanitário promovendo a efetivação e aplicações de técnicas que resultam em produção de alimentos seguros para consumo. **Objetivos:** Avaliar as condições higiênico-sanitárias de três UANs de escolas públicas de ensino fundamental de Barcarena-PA, com ênfase no perfil higiênico dos manipuladores de alimentos. **Métodos:** Realizou-se um estudo exploratório, descritivo e transversal focalizando as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos. Foi aplicada uma lista de verificação, do tipo check list, adaptada a partir da Resolução de Diretoria Colegiada nº 216/04 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde 3, com amostra formada por três UANs de escolas públicas de ensino fundamental de Barcarena-PA. O formulário apresentava 88 itens, divididos em doze blocos: edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de vetores e pragas urbanas; abastecimento de água; manejo dos resíduos; manipuladores; matérias-primas, ingredientes e embalagens; preparação do alimento; armazenamento e transporte do alimento preparado; exposição ao consumo do alimento preparado; documentação e registro e responsabilidade. De acordo com o percentual de conformidade à legislação sanitária vigente, as UANs escolares foram classificadas em três grupos, em relação à condição higiênico-sanitária: grupo I (76% a 100%), grupo II (51% a 75%) e grupo III (< 50%). Com relação ao bloco manipuladores foram avaliados os dados sobre a higiene e conduta de 11 manipuladores de alimentos, do sexo feminino, lotados nas UANs escolares. Participaram do estudo apenas os manipuladores direto, sendo descartado do estudo manipuladores indiretos e/ou que efetuassem atividades não relacionada a manipulação de alimentos. **Resultados e Discussão:** A avaliação da higiene dos manipuladores teve como prevalência os seguintes fatores: 100% dos manipuladores não faziam uso de uniformes adequados para manipular alimentos, desses apenas 10% fazia uso de touca de proteção dos cabelos e avental, 100% tinham unhas grandes, faziam uso de esmalte e adornos. A Resolução RDC nº

216/2004 determina que os manipuladores devem apresentar-se com uniformes compatíveis à atividade como calça e blusa de cor clara, com mangas e sem botões acima da cintura; sapatos fechados e em bom estado de conservação. Devem estar com unhas curtas, sem esmalte ou base durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem. Evangelista 4 reforça sobre o uniforme quando sinaliza que esses deverão ser mantido dentro das melhores condições de limpeza; e apregoa a vigilância higiênica que deve atingir também os cabelos dos manipuladores; com o uso de gorros e/ou toucas descartáveis de cabeça que impedirá a projeção desses nos alimentos, assim como pelos, caspa, produtos de descamação e de feridas do couro cabeludo, que geralmente carregam estafilococos. No que tange a saúde dos manipuladores, 100 % deles não possuíam carteira de saúde, carteira de manipulador e nunca tinham participado de cursos de treinamentos e/ou oficinas sobre manipulação de alimentos. Conforme citado por Senac 5, o Ministério do Trabalho, através da NR-7 determina a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO – o qual define a obrigatoriedade da elaboração e implementação do respectivo programa pelos empregadores e instituições que admitam os empregados, através de um médico responsável. É apregoadado que o controle de saúde clínica (exigido pela Vigilância dos Estados), objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso, devem ser realizados os exames médicos admissionais e periódicos, acompanhados das análises laboratoriais, como hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, entre outros de acordo com a avaliação médica. A Anvisa 3, diz que proprietários, gerentes, supervisores e funcionários que trabalhem na produção, no recebimento da matéria-prima, no armazenamento, na embalagem, produto final e distribuição devem ser continuamente treinados, segundo as boas práticas de fabricação/manipulação e procedimentos operacionais padronizados. O treinamento deve ser compatível com a complexidade de tarefas identificadas no processo de fabricação e manipulação. **Conclusão:** O percentual médio de não conformidade das três UANs foi de 81,66 %, sendo classificadas no grupo III. A escola “ A” apresentou 80% de itens não conformes, a escola “ B” , 85 % e a escola “ C” 80%. A classificação observada indica necessidade de adequação das UANs escolares quanto aos procedimentos não conformes. O item que apresentou significância estatística e que mais contribuiu para o baixo resultado foi o de instalações e edificações. Com base nos aspectos do perfil higiênico-sanitário dos manipuladores cursam para o favorecimento de eventuais episódios de contaminação alimentar. Recomenda-se, portanto a otimização da fiscalização pelo nutricionista responsável pelo programa de alimentação escolar além da necessidade de cursos de capacitações periódicas dos manipuladores afim de que se possa garantir uma melhor adequação dos itens não conformes.

Referências Bibliográficas:

- Corrêa JGFA. Importância da higiene de Manipuladores para a qualidade dos alimentos. Trabalho Monográfico de conclusão de Especialização. Campo Grande, 2008.
- Silva Júnior, E.A. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos. São Paulo: Livraria varela, 2007.
- Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo,

Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 19 set 2015.

Evangelista J. Tecnologia de alimentos. Ed. Atheneu, 2ª edição, São Paulo, 2001, p. 613-652.

Senac. Manual do responsável técnico. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 118p. (Qualidade e Segurança Alimentar).