

ANÁLISE DA ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

ANALYSES OF THE MANUAL OF GOOD MANUFACTURING PROCEDURES FOR NUTRITION AND FOODSERVICE UNITS

Bruna Giovana de Oliveira¹
Gláucia Herrera Melo Pereira¹
Lívia Filippi Xavier¹
Denise Maria Niero²

RESUMO

O segmento de alimentação coletiva cresceu significativamente nos últimos anos. A própria legislação acompanhou esta evolução definindo um padrão para garantir a qualidade e segurança alimentar. O objetivo deste artigo é verificar o correto entendimento na elaboração do Manual de Boas Práticas de Manipulação. Foi realizada uma avaliação transversal de três manuais de Boas Práticas de Unidades de Alimentação e Nutrição da cidade de Curitiba, seguindo os critérios requeridos pela Resolução – RDC 216. Elaborou-se um roteiro para auxiliar o profissional responsável pela elaboração do documento. Existem lacunas sob a ótica do entendimento dos requerimentos da legislação vigente, uma vez que foram encontradas diferentes formas para elaborar o Manual.

Palavras-Chave: unidades de alimentação e nutrição, manual de boas práticas e segurança alimentar.

ABSTRACT

The segment of food service grew significantly in recent years. The law itself followed this trend by setting a standard to ensure quality and food safety. The objective of this article is to verify the correct understanding in the preparation of the Manual of Good Manufacturing Procedures. Evaluation has been cross conducted of three manuals of good manufacturing foodservice and nutrition units in the city of Curitiba, following the criteria required by resolution, RDC 216. It was prepared a guideline to help the professional when drafting the document. From the viewpoint of understanding the requirements of existing legislation, there are gaps, since there were different ways to write the manual.

Key words: foodservice unit, good manufacture procedures and food hygiene.

Biografia

1 INTRODUÇÃO

O segmento de alimentação coletiva cresceu significativamente nos últimos anos, além de ter evoluído na mesma proporção. Este crescimento e evolução foram fortemente influenciados pelas exigências dos usuários que têm como referência inúmeras variedades de produtos e serviços que estão disponíveis quando consomem alimentação fora do lar ⁽¹⁾.

A maior demanda por serviços de alimentação e nutrição torna maior a necessidade de encontrar alternativas criativas e concretas que possibilitem a melhoria constante e sistemática da qualidade e produtividade destas organizações, garantindo um diferencial competitivo ⁽²⁾.

O gerenciamento da qualidade é uma opção estratégica para garantir esta vantagem competitiva, o que torna a qualidade uma ferramenta para sustentar a boa gestão. ⁽²⁾

O sistema da Qualidade pode ser classificado em três estágios, uma Empresa encontra-se no primeiro estágio quando seus processos estão fora de controle, às ações são definidas pelo bom senso e o resultado são instáveis e imprevisíveis. No segundo estágio os processos estão sobre controle, existem padrões definidos, especificações claras de produtos e os resultados são previsíveis. No terceiro estágio o foco está na inovação e no gerenciamento do crescimento humano. Só a partir deste estágio o gestor tem tempo para gerir seus negócios, adaptar-se às novas tecnologias, surpreender e encantar seu cliente. ⁽³⁾

A própria legislação acompanhou esta evolução e hoje as portarias, decretos, resoluções e outras medidas possuem base nos mesmos princípios: definições de padrões; descrições de procedimentos; monitoramento dos processos; registros de tempo e temperatura, fatores críticos da segurança alimentar; tomada de ação corretiva e preventiva ⁽¹⁾.

Destes três estágios citados acima poucos são os serviços de alimentação que se encontram no terceiro estágio. Existe a necessidade de criar consciência de que a legislação é o que dará sustentação pela busca da qualidade total nos critérios: liderança, estratégia e planos, clientes satisfeitos, informações, conhecimento, gestão de pessoas, processos e resultados ⁽³⁻⁴⁾.

Diante do exposto nota-se uma lacuna entre a regulamentação da legislação para garantia da segurança alimentar nas unidades produtoras de alimentos e o entendimento da mesma para elaboração de procedimentos e manuais requeridos.

A legislação vigente normatiza a necessidade de estabelecer procedimentos

de boas práticas de fabricação para os serviços de alimentação, a fim, de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento pronto para o consumo ⁽⁵⁾.

No entanto, as legislações vigentes não dão subsídios suficientes para a elaboração dos procedimentos requeridos. Baseado nesta questão, profissionais gestores de unidades de alimentação e nutrição deparam-se com a dificuldade na elaboração do Manual de Boas Práticas de Manipulação, aliado com a constante inspeção da Vigilância Sanitária, onde um dos seus propósitos é verificar a correta aplicação do manual em estabelecimentos produtores de alimentos.

Neste sentido optou-se por realizar um trabalho descritivo partindo da legislação que aprova as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na área de alimentação e o entendimento na elaboração do manual de boas práticas em três diferentes serviços de alimentação.

2 METODOLOGIA

O presente estudo é do tipo qualitativo e retrospectivo. Foi realizada uma avaliação transversal de três manuais de Boas Práticas de unidades de alimentação e nutrição da cidade de Curitiba, após a autorização dos responsáveis dos estabelecimentos, por meio, do termo de consentimento livre e esclarecido.

Como critério de inclusão para o estudo dos manuais de Boas Práticas, as três unidades de alimentação e nutrição corresponderam a semelhantes características de operação de produção. A amostragem foi do tipo aleatório, evitando assim a tendenciosidade na coleta dos dados.

A análise da avaliação dos manuais seguiu critérios requeridos pela Resolução – RDC N° 216 de 15 de setembro de 2004.

Após avaliação foi elaborado um roteiro que possa auxiliar o profissional técnico na elaboração do manual de Boas Práticas adotando todos os requisitos inerentes à legislação vigente.

3 RESULTADOS

Após análise transversal de três manuais de Boas Práticas de unidades de alimentação e nutrição com a respectiva Resolução – RDC N° 216 de 15 de setembro de 2004, os itens em desacordo em cada manual e suas divergências apresentadas com a legislação estão apresentadas no quadro 1 abaixo.

Quadro 1. Itens dos Manuais de Boas Práticas Estudados em desconformidades com a legislação RDC N° 216.

ITENS EM DESACORDO COM A LEGISLAÇÃO	Manual de Boas Práticas 1	Manual de Boas Práticas 2	Manual de Boas Práticas 3
Procedimentos da higienização da caixa de gordura.	x	x	x
Não há descrição minuciosa se o armazenamento dos produtos de limpeza, equipamentos e utensílios da cozinha estão dispostos juntos ou separadamente dos alimentos.	x		
Em referência à capacitação dos manipuladores, não há frequência e registro dos mesmos.	x	x	x
Não aborda o local para guarda de objetos pessoais	x	x	
Deixa de mencionar o procedimento para realização dos exames periódicos aos funcionários, quanto ao local e o responsável pela mesma.	x	x	x
Não há exposição da identificação, características e número de recipientes para coleta de lixo, bem como a frequência da coleta e responsável pela atividade.	x	x	
Edificação do local, seu acesso e sua comunicação com outras áreas.		x	
A definição clara se há ou não a separação entre as áreas de operações		x	
Os procedimentos da higienização dos equipamentos e utensílios e sua frequência.		x	
Não cita em seu documento os itens Controle de água para abastecimento e Controle integrado de pragas urbanas.		x	
Localização da caixa de gordura e sua capacidade física			x

Lavatórios exclusivos para higiene das mãos, localizados dentro das áreas de manipulação de alimentos, e se possuem sabonete líquido inodoro, toalha de papel não reciclado e anti-séptico.			X
Manutenção programada e periódica de equipamentos e utensílios, calibração e registro escrito.			X
Funcionários responsáveis pela limpeza de sanitários possuem uniformes diferenciados dos que manipulam alimentos.			X
Água potável ou solução alternativa de abastecimento de água.			X
Periodicidade para análise da potabilidade da água e frequência dos laudos.			X
Procedimento adotado para a produção de gelo.			X
Regras para visitantes, fornecedores e outras pessoas que tenham acesso à área de manipulação de alimentos.			X
Registros utilizados para o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.			X

Diante de tantas incoerências encontradas na análise dos três manuais de boas práticas de unidades de alimentação e nutrição, com a respectiva Resolução, o referido estudo apresenta um roteiro, onde o profissional responsável pela elaboração do documento, possa se fundamentar no momento do planejamento inicial do manual de boas práticas de um serviço de alimentação.

ROTEIRO AUXILIAR PARA ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

1. Introdução

1.1 Dados de identificação da empresa:

- Razão Social
- CNPJ
- Endereço
- Responsável legal

1.2 Objetivo

- Segundo a Resolução – RDC 216, de 15 de setembro de 2004.

1.3 Âmbito de aplicação

- Abrangência do local.

1.4 Definições

- Para melhor clareza realizar um glossário com todos os termos técnicos abordados no manual, assim como siglas utilizadas com suas definições.

2. Estrutura e Edificação (edifícios, manutenção e higienização das instalações).

- Descrever a edificação do local, seu acesso e sua comunicação com outras

áreas.

- Se existe separação entre as áreas de operações.
- Delinear a estrutura física do local (piso, parede e teto).
- Descrever a estrutura das portas e janelas do local.
- Estrutura com abastecimento de água corrente e com rede de esgoto.
- Localização da caixa de gordura e sua capacidade física.
- Áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso e ausência de animais.
- Retratar a ventilação, iluminação e instalações elétricas do local.
- Banheiros e vestiários não devem se comunicar diretamente com áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Descrever sua localização.
- Se existem lavatórios exclusivos para higiene das mãos, localizados dentro das áreas de manipulação de alimentos, e se possuem sabonete líquido inodoro, toalha de papel não reciclado e anti-séptico.
- Descrever se é realizada manutenção programada e periódica de equipamentos e utensílios, calibração e registro escrito.

3. Higienização de Equipamentos e Utensílios.

- Descrever como são realizadas as operações de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e sua frequência.
- Como é realizada a limpeza da caixa de gordura e o descarte de lixos.
- Número de vezes que são higienizadas as instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- Delinear modo de utilização do produto saneante (diluição e tempo de contato).
- Onde são armazenados os produtos de limpeza e equipamentos e utensílios da cozinha.
- Funcionários responsáveis pela limpeza de sanitários devem possuir uniformes diferenciados dos que manipulam alimentos.

4. Controle de água de abastecimento.

- Descrever se água é potável ou solução alternativa de abastecimento de água.
- Laudos devem atestar semestralmente a portabilidade da água para a manipulação de alimentos.
- Retratar procedimento adotado para a produção de gelo.
- Quando aplicável, descrever se o vapor utilizado para o preparo de alimentos é de água potável.

- Descrever detalhadamente como é reservatório de água (matérias do reservatório, se há rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos) ou características que comprometam a qualidade da água.
- Registros de limpeza de caixa de água por um intervalo máximo de 6 meses.

5. Controle integrado de vetores e pragas urbanas.

- Descrever o procedimento adotado para o controle integrado de pragas urbanas.
- Deve ser executado por empresa especializada.

6. Capacitação profissional

- Descrever a capacitação aos manipuladores, a frequência da aplicação e comprovação dos mesmos.

7. Controle de higiene e saúde dos manipuladores

- Delinear os uniformes, de acordo com a função, periodicidade de troca e local para guarda de objetos pessoais.
- Retratar técnica utilizada para lavagem das mãos, produto (s) utilizados para este processo e frequência da técnica, bem como as orientações aos manipuladores.
- Descrever as regras para visitantes, fornecedores e outras pessoas que tenham

acesso à área de manipulação de alimentos.

- Descrever periodicidade, tipos de exames realizados pelos manipuladores, o local e o responsável pela realização dos mesmos, bem como o registro utilizado para este controle.
- Apontar o procedimento adotado pela empresa, caso o manipulador não esteja apto a exercer suas atividades.

8. Manejo de resíduos

- Delinear a identificação, características e número de recipientes para coleta de lixo, bem como a frequência da coleta e responsável pela mesma.

9. Controle e garantia de qualidade do alimento preparado

- Retratar a implementação do controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados, referindo-se às matérias-primas, ingredientes e embalagens, preparação do alimento; armazenamento do alimento preparado e exposição ao consumo do alimento preparado.
- Descrever os registros utilizados para o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4 DISCUSSÃO

A Resolução – RDC N° 216 de 15 de setembro de 2004 propõe a elaboração de Manual de Boas Práticas e cita em seu texto, os itens a serem abordados. Conforme resultado, há disparidade entre as colocações da legislação e a apresentação dos manuais. Os mesmos não contemplam itens imprescindíveis para a formalização das competências da unidade de alimentação e nutrição.

Os itens que apresentaram falhas em comum foram: a descrição do procedimento para limpeza da caixa de gordura; quanto à capacitação dos manipuladores (não há frequência e registro); local e responsável pela realização dos exames periódicos dos funcionários.

A mão de obra brasileira alocada em serviços de alimentação constitui-se, em mais de 70% de indivíduos que pertencem às classes sociais menos favorecidas, de cultura primária, arraigado em crenças e tabus, de poder aquisitivo baixo, e cuja única noção sobre alimentação, fundamenta-se em comer para viver⁽⁶⁾.

Como se pode exigir desses funcionários conhecimentos e aplicação das noções de higiene, composição dos alimentos, importância da nutrição, sem que tenham sido orientados sobre o que é o serviço, seus objetivos e suas finalidades?

A resposta está no conceito de “educação e treinamento em serviço”, que tem o objetivo de preparar o grupo de trabalho em produção de unidades de alimentação e nutrição para a execução de suas tarefas no menor espaço de tempo, com o mínimo de custo e esforço e o máximo de eficiência e segurança⁽⁶⁾.

Foram observadas lacunas em dois dos manuais com os itens: local para guarda de objetos pessoais e identificação, característica e número de recipientes para coleta de lixo, bem como a frequência da coleta e responsável pela atividade.

Em outras situações, apenas um dos manuais apresentou desconformidade com a legislação.

A qualidade higiênico-sanitária tem sido estudada e discutida, uma vez que as doenças veiculadas por alimentos são um dos principais fatores que contribuem para os índices de morbidade. Há necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos⁽⁷⁾.

A qualidade de um produto não é realizada apenas pela adequação do meio ambiente ou pelo uso de equipamentos adequados, pois sem o elemento humano nada se reproduz e, portanto, ele é quem faz a qualidade de um produto ou de um serviço⁽⁸⁾. Uma vez que o ser humano é essencial para o sucesso do processo, deverá estar capacitado para fazê-lo.

Em qualquer atividade industrial é fundamental que os colaboradores que compõe o quadro, estejam em plena forma física, para que seu organismo permaneça harmonizado com sua mente. O local e a responsabilidade pela realização dos exames periódicos dos funcionários são itens imprescindíveis. Todos esses cuidados buscam preservar a saúde do colaborador ⁽⁹⁾.

Durante a manipulação, os manipuladores devem retirar todos os objetos de adorno pessoal, fato que reafirma que é indispensável local adequado para guarda de objetos pessoais ⁽⁵⁾.

É necessário controle rígido no que se refere aos procedimentos de coleta de lixo. O lixo representa o resto da atividade humana ou a sobra indesejada de um processo de produção, que está associada à eliminação de microorganismos patogênicos veiculados pelos fluidos e dejetos ⁽¹⁰⁾.

A prestação de serviços em uma Unidade de Alimentação e Nutrição deve apresentar um bom nível de sanidade a seus consumidores, englobando neste contexto o ambiente físico do local, incluindo tipo, conveniência e condições de higiene de instalações e equipamentos disponíveis para a produção dos alimentos ⁽⁶⁾.

Para o processo produtivo ser adequado deve-se incluir formas apropriadas em toda a linha operacional, sejam elas na recepção, na estocagem, no pré-preparo, na cocção, na espera e na distribuição dos alimentos ⁽⁹⁾.

5 CONCLUSÕES

Os resultados deste estudo indicam que existem lacunas sob a ótica do entendimento dos requerimentos das legislações vigentes sobre produção de alimentos, uma vez que foram encontradas diferentes formas para elaborar o manual de Boas Práticas. No que diz respeito à descritiva dos procedimentos requeridos pela legislação, a forma temporal do texto deve ser respeitada, ou seja, redigidos como efetivamente acontece os procedimentos e não sugerir ou deixar entender como procedimentos devem ser realizados.

A elaboração um roteiro para auxiliar o profissional na descrição do manual de Boas Práticas que atendam tanto a legislação, como promoção da correta descrição dos procedimentos, surja como uma interferência positiva para o cumprimento às exigências sanitárias vigentes, objetivando reduzir os riscos e garantir saúde aos consumidores.

REFERÊNCIAS

- 1 Rubin, C. Gestão de Negócios em Unidades de Alimentação e Nutrição – uma visão estratégica. *Nutrição Profissional*, n.º16 , Ano III, p. 12 -16, 2007
- 2 Porter, M. *Vantagem Competitiva: criando e sustentando um desempenho superior*. São Paulo: Atlas, 1990.
- 3 Fitzsimmons, J. A; Fitzsimmons, M.J. *Administração de serviços: operações, estratégica e tecnologia de informação*. Porto Alegre: Bookman, 2000.
- 4 Prahalad,C.K, Hamel, G. *Competindo pelo futuro*. Rio de Janeiro: Campus, 1999.
- 5 BRASIL Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n° 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. *Diário Oficial da União; Poder Executivo*, de 16 de setembro de 2004.
6. Mezzomo, I.B. *Os serviços de alimentação: planejamento e administração*. 5ªed., São Paulo: Manole, 2002.
- 7 Akutsu, R. C., *co/s*. Adequação das Boas Práticas de Fabricação em serviços de alimentação. *Revista de Nutrição*, n.º18, p. 419 - 427, 2005.
- 8 Abreu, E. S; Spinelli, M. N.Zanardi, A .M.P.Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.
- 9 Junior, E. A da S. G. *Manual de Controle Higênico-Sanitário em Serviços de Alimentação*. São Paulo: Varela, 2005.
- 10 Velloso, M. P. Os restos na história: percepções sobre resíduos. *Ciência e Saúde Coletiva*, v.13, n°6, Rio de Janeiro, nov-dez, 2008.