

ATUALIZAÇÃO DO MANUAL DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DA UAN DE UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS

*UPDATING OF MANUAL SANITARY-HYGIENE
CONTROL OF A UAN IN AN INSTITUTION OF A
LONG STAY FOR THE ELDERLY CURITIBA-PR*

Allyne Muzza de Freitas Moreira ¹

Daniela Ferreira da Cruz ¹

Carmen Luciane Sanson Abourihan ²

RESUMO

Na segunda metade do século XX, a sociedade brasileira passou por um intenso processo de transformação devido ao desenvolvimento industrial. Dentre as mudanças, destacam-se os novos hábitos sociais e a mudança no padrão de consumo alimentar. Em 1993 o Ministério da Saúde publicou a Portaria N°1428, que obriga a elaboração de um Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (MBP). Outra forma fácil e eficaz de fornecer conhecimentos aos manipuladores são os treinamentos ou capacitações. Partindo do pressuposto de que a capacitação dos manipuladores é uma condição de extrema importância para a preservação da saúde dos consumidores, este trabalho teve como objetivo atualizar o MBP, avaliar os conhecimentos dos funcionários da unidade e aprimorá-los, proporcionando um maior entendimento na relação entre as informações contidas no MBP e as atividades desenvolvidas diariamente. Para isso, o projeto foi dividido em duas etapas. Na primeira foi elaborado e aplicado um *Checklist* e baseado nos resultados de não conformidades, foi elaborado e aplicado um questionário. Após a correção do mesmo, foi ministrado um treinamento com base nas falhas observadas. Na segunda etapa o questionário foi reaplicado e paralelamente

1. Acadêmicas do Curso de Nutrição da UNIBRASIL
2. Nutricionista, pós-graduada em Vigilância Sanitária de Alimentos, docente das Faculdades Integradas do Brasil - UNIBRASIL na área de nutrição, da Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUCPR em gastronomia e Turismo e Coordenadora do Curso Técnico de Nutrição e Dietética - TECPUC. carmensanson@yahoo.com.br

atualizado o MBP. Considerando que 83,3% (n=6) dos manipuladores não receberam treinamento nos últimos 6 meses, o percentual de acertos foi significativo, onde o manipulador 3 apresentou 27% (n=11), os manipuladores 4, 5, e 6 apresentaram 9% (n=11), e os demais não apresentaram erros na primeira aplicação do questionário. Já na segunda etapa esses valores foram anulados por 100% de acerto. Com os dados obtidos, observou-se que mesmo com baixa periodicidade de treinamentos, os manipuladores de alimentos apresentaram resultados satisfatórios, que permitem concluir que a capacitação foi efetiva e deve ser periódica. Destacando também que o MBP é um instrumento de verificação para a instituição e consulta dos funcionários e deve ser utilizado como tal.

Palavras-chaves: manipuladores; treinamentos; manual de boas práticas.

ABSTRACT

In the second half of the twentieth century, Brazilian society has undergone an intense process of transformation due to industrial development. Among the changes, we highlight the new social habits and the changing pattern of food consumption. In 1993 the Ministry of Health issued Administrative Order No. 1428, which requires the preparation of a Manual of Good Food Handling Practices (MBP). Another easy and effective way of providing knowledge to the handlers are training or skills. Assuming that the training of food handlers is a condition of extreme importance for the preservation of the health of consumers, this study aimed to upgrade the MBP to assess the knowledge of employees of the unit and improve them, providing a greater understanding in the relationship between the information contained in MBP and daily activities. For this, the project was divided into two steps. In the first study was developed and a checklist based on the results of non-conformities, has been developed and applied a questionnaire. After correction of it, was given a training based on failures observed. In the second stage the questionnaire was reapplied and parallel updated MBP. Considering that 83.3% (n = 6) of the handlers had not received training in the last six months, the percentage of correct responses was significant, where the handler 3 showed 27% (n = 11), handlers, 4, 5, and 6 had 9% (n = 11), and others did not report errors in the first application of the questionnaire. In the second step, these values were offset by 100% accuracy. With the data obtained, it was observed that even with low frequency of training, food handlers showed satisfactory results, concluding that the training was effective and should be periodic. Noting also that the MBP is a verification tool for the institution and consultation with employees and should be used as such.

Keywords: handlers, training, good practice manual.

1 INTRODUÇÃO

Os serviços de alimentação são utilizados em todo o mundo, tendo assim em cada região uma nomenclatura. Na Europa, o termo utilizado na língua inglesa é *catering*, derivado do verbo “*to cater*” (fornecer todos os alimentos necessários). Define-se como sendo a preparação e distribuição de comida e bebida a grupos de pessoas que estão reunidos em um local, esclarecendo que nos Estados Unidos a designação para a provisão de alimentação incluindo produção e serviço é *Food Service*. Já na língua francesa o termo é *Restauration Commerciale e Restauration Colletive*, o primeiro termo engloba os estabelecimentos que atendem indivíduos ou grupos, clientela ocasional ou regular, abertos a qualquer tipo de público, já o segundo refere-se ao atendimento de uma clientela definida, comunidade de direito ou de fato, com o restaurante geralmente localizado no seio da mesma. Situam-se no setor do trabalho (empresas), do ensino (escolas públicas e privadas nos diversos níveis), da saúde e do social (hospitais públicos e privados, asilos, orfanatos) e outros (prisões, comunidades religiosas, forças armadas). No Brasil, a designação acompanha o idioma francês, com os termos alimentação comercial e alimentação coletiva. Os estabelecimentos que trabalham com produção e distribuição de alimentação para coletividades recebiam a denominação de Serviço de Alimentação e Nutrição (SAN), quando ligados às coletividades sadias e Serviço de Nutrição e Dietética (SND), quando ligados a coletividades enfermas, hoje utiliza-se a denominação Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)⁽¹⁾.

A segmentação inicial, no mercado de alimentação, refere-se às refeições feitas em casa ou fora de casa. Considerando-se as refeições fora de casa, propõem-se a segmentação em alimentação coletiva e alimentação comercial, e a utilização de uma denominação comum a ambas, qual seja, Unidade Produtora de Refeições (UPR)^(2:17).

Na segunda metade do século XX, a sociedade brasileira passou por um intenso processo de transformação devido ao desenvolvimento industrial. Dentre as mudanças, destacam-se os novos hábitos sociais e a mudança no padrão de consumo alimentar⁽³⁾.

Diante desta realidade, em 1989, a Organização Mundial da Saúde (OMS) informou que, mais de 60% das doenças de origem alimentar são Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), ou seja, os agentes etiológicos encontram-se entre as bactérias, vírus, fungos e parasitos, principalmente devido as práticas inadequadas de manipulação, matérias-primas

contaminadas, falta de higiene durante a preparação, além de equipamentos e estrutura operacional deficiente e principalmente inadequação no processamento envolvendo o controle de tempo e temperatura.

Com o intuito de melhorar as condições higiênico-sanitárias na preparação de alimentos, em 1993 o Ministério da Saúde publicou a Portaria N°1428, que obriga a elaboração de um Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (MBP). Neste sentido o MBP, deve ser um descrito real dos procedimentos técnicos e higiênicos para cada estabelecimento em especial, onde os procedimentos devem ser seguidos conjuntamente com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), os mesmos, são pré requisitos básicos para a implantação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Crítico de Controle (APPCC), que define os controles críticos com ênfase ao controle sanitário dos alimentos ⁽⁴⁾.

A contínua busca pela qualidade, garantindo alimentos seguros e saudáveis e a crescente competitividade de mercado, faz com que os serviços de alimentação estejam, cada vez mais, preocupados com as Boas Práticas de Manipulação (BPM) ⁽⁵⁾.

Germano *et al* ⁽⁶⁾, classifica “manipuladores de alimentos”, todas as pessoas que tem contato direto com parte ou com o todo da produção de alimentos. Os manipuladores geralmente não têm consciência do real perigo que a contaminação alimentar representa e também como evitá-la. Sendo assim, tornam-se necessária a atualização do MBP bem como a aplicação de treinamentos constantes aos manipuladores, tendo este como base, que devem ser devidamente registrados para planejamento de reciclagem periódica.

A qualidade do alimento produzido deixou de ser um diferencial do estabelecimento para se tornar fundamental na produção e comercialização alimentícia ⁽⁵⁾.

Diante disso, é indiscutível o valor das medidas preventivas a serem tomadas junto aos manipuladores de alimentos. Uma forma fácil e eficaz de fornecer conhecimentos a eles são os treinamentos ou capacitações, os quais visam não somente à multiplicação de conhecimentos, mas também a mudança de comportamento, de atitudes ⁽⁵⁾.

Partindo do pressuposto de que a capacitação dos manipuladores é uma condição de extrema importância para a preservação da saúde dos consumidores, este trabalho teve como objetivo atualizar o MBP, avaliar os conhecimentos dos funcionários da unidade e aprimorá-

los, proporcionando um maior entendimento na relação entre as informações contidas no MBP e as atividades desenvolvidas diariamente.

2 METODOLOGIA

O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Unibrasil - parecer nº 40/2011.

Trata-se de um estudo qualitativo e teve como objetivo atualizar o MBP e observar o conhecimento dos manipuladores de alimentos (n=6) em uma UAN de uma Instituição de Longa Permanência de Idosos localizado na cidade de Curitiba-PR e foi desenvolvido em duas etapas.

Na primeira etapa foi elaborado e aplicado um *Checklist* baseado na RDC 275 ⁽⁷⁾ de 21 de outubro de 2002 e na RDC 216 ⁽⁸⁾ de 15 de setembro de 2004 e fundamentado nos resultados de não conformidade obtidos nos itens de Higienização das Instalações, Manipuladores, Produção e Transporte dos Alimentos e Controle de Qualidade do Produto Final, foi elaborado e aplicado um questionário composto por 12 questões objetivas, cujo intuito foi averiguar o conhecimento dos manipuladores sobre as referidas questões (**Figura 1**).

Figura 1 – Temas das questões que compõem o questionário de avaliação do conhecimento dos manipuladores de alimentos em uma UAN de uma Instituição de Longa Permanência de Idosos de Curitiba-PR em 2011.

Questão 1	TREINAMENTOS
Questão 2	UNIFORMES
Questão 3	ADORNOS
Questões 4, 6 e 12	CONTAMINAÇÃO
Questão 5	FERIMENTOS
Questões 7 e 8	TEMPERATURA
Questão 9	DESCONGELAMENTO
Questões 10 e 11	HIGIENIZAÇÃO

Todos os envolvidos no processo assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, concordando com a participação na pesquisa.

Os questionários foram corrigidos pelas pesquisadoras de acordo com a RDC 275 ⁽⁷⁾ e com a RDC 216 ⁽⁸⁾, e ao constatar a fragilidade no conhecimento dos assuntos abordados, foi elaborado e ministrado aos mesmos um treinamento de capacitação nos temas, através de uma aula expositiva e dialogada, utilizando como recurso audiovisual o projetor multimídia.

Passados 30 dias do treinamento, foi realizada a segunda parte do projeto, na qual, o mesmo questionário foi aplicado para avaliar a efetividade do treinamento. Paralelamente a esta etapa, o MBP foi atualizado, acrescentando-se a ele os POP's, sendo entregue uma cópia para a Responsável Técnica da instituição e outra para os manipuladores.

Os dados foram tabulados em excel® e realizada análise descritiva e comparação dos dados da primeira e segunda etapa.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Por meio da análise dos resultados, observou-se que na primeira aplicação do questionário, obteve-se porcentagem de erros nas questões entre os manipuladores, sendo que o manipulador 3 apresentou 27% (n=11), os manipuladores 4, 5, e 6 apresentaram 9% (n=11), e os demais não apresentaram erros. Já na segunda etapa esses valores foram anulados por 100% de acerto dos manipuladores, como se pode verificar no Gráfico 1.

Considerando que 83,3% (n=6) dos manipuladores não receberam treinamento nos últimos 6 meses, o percentual de acertos foi significativo.

É primordial que os manipuladores tenham acesso a conhecimentos teórico-práticos necessários para capacitá-los e levá-los ao desenvolvimento de habilidades e de atividades específicas na área de alimentos ⁽⁹⁾.

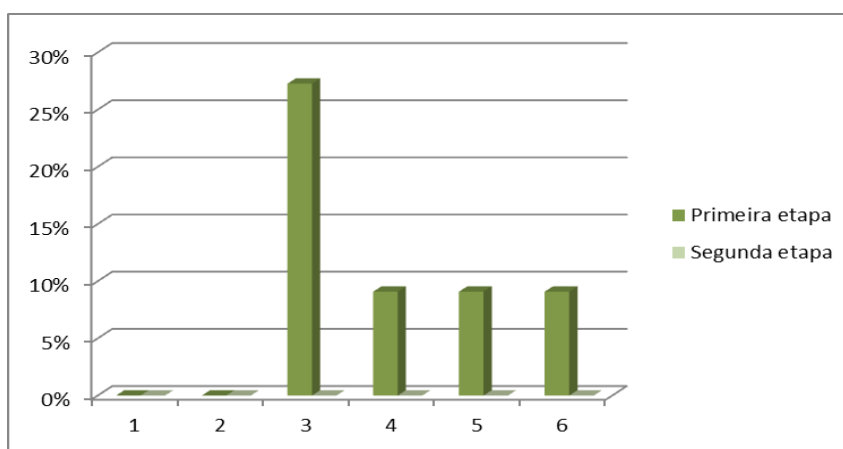
Constatou-se que na primeira aplicação das questões, àquelas que se referiam a contaminação, temperatura e descongelamento, apresentarem uma maior quantidade de erros (Gráfico 2), evidenciando que, na busca da segurança alimentar, é de extrema relevância a

capacitação dirigida aos colaboradores, para operacionalizar sistemas de controle de qualidade ⁽¹⁰⁾.

Sabe-se que um alimento, quando entra em contato com as mãos dos manipuladores, está sujeito à contaminação biológica, porém esta não é a única forma que se pode contaminar. Existem, também, as contaminações químicas – por meio de substâncias não alimentares como produtos de limpeza, agrotóxicos, metais presentes na terra onde o alimento foi cultivado, entre outros - e a contaminação física, que nada mais é que a contaminação por objetos não comestíveis como pedras, adornos, cacos de vidro, etc.

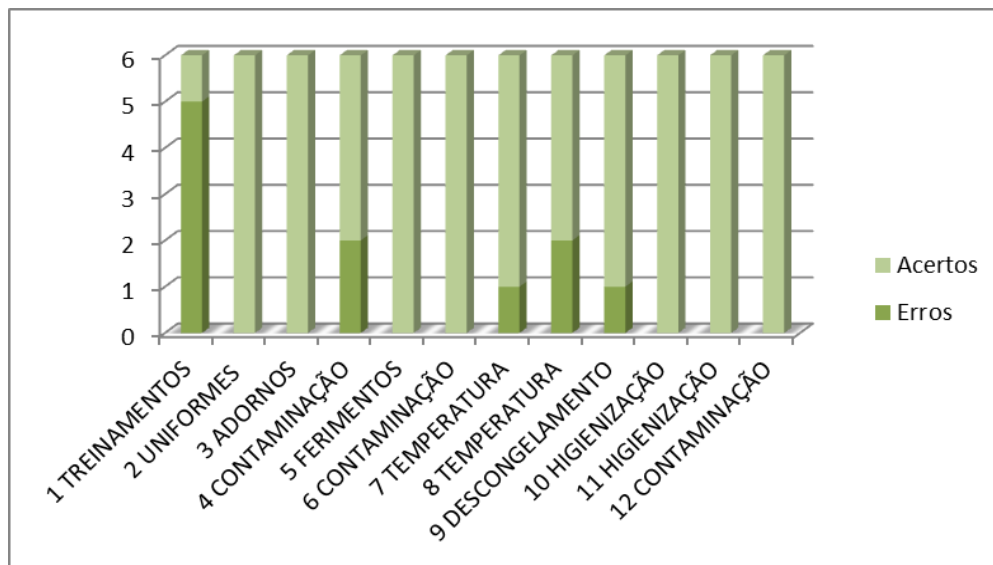
Importante ressaltar que as condutas inadequadas realizadas pelos manipuladores no processo de descongelamento, na manutenção da temperatura e na exposição dos alimentos podem torná-los vulneráveis às contaminações supra citadas.

Gráfico 1 – Porcentagem de erros do questionário de avaliação do conhecimento dos manipuladores de alimentos de uma UAN em uma Instituição de Longa Permanência de Idosos de Curitiba-PR em 2011.



FONTE: CURITIBA, 2011.

Gráfico 2 – Resultados dos questionários de avaliação do conhecimento dos manipuladores de alimentos, aplicado na primeira etapa do projeto em uma UAN de uma Instituição de Longa Permanência de Idosos de Curitiba-PR em 2011.



FONTE: CURITIBA, 2011

Sendo assim, é necessário observar a chamada “Zona de Perigo”, temperatura entre 5°C e 60°C, faixa na qual os microorganismos causadores de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) se desenvolvem e multiplicam com mais rapidez, evitando a exposição nesse intervalo de temperatura por um período de no máximo 2 horas e alertar para importância do controle tempo X temperatura dos alimentos pré-preparados e prontos para o consumo⁽⁴⁾.

Constatou-se que o treinamento aplicado sobre boas práticas de manipulação foi efetivo, pois houve 100% de acerto nas respostas na segunda aplicação do questionário, porém estas não garantem a eficiência dos processos na prática.

Contudo, os treinamentos para a gestão da qualidade requerem custos e necessitam de profissionais da área de alimentos para a sua concretização. As empresas, muitas vezes, não possuem condições econômicas ou até não consideram importante essa capacitação para o setor⁽¹⁰⁾, porém, estudos como este demonstram a efetividade e a necessidade da atualização periódica a respeito das boas práticas de manipulação.

4 CONCLUSÃO

Os resultados obtidos permitem concluir que a capacitação dos manipuladores de alimentos foi efetiva e deve ser periódica. Destacando também que o MBP é um instrumento de verificação para a instituição e consulta dos funcionários e deve ser utilizado como tal para que percebam a sua importância no processo da qualidade dos alimentos.

Apesar dos resultados positivos que foram encontrados na pesquisa, deve-se ressaltar que é de grande importância o comprometimento do profissional nutricionista na capacitação de sua equipe, bem como na avaliação da aplicação das boas práticas de manipulação no cotidiano da instituição.

5 REFERÊNCIAS

- 1 PROENÇA, R. P. C. **Inovações tecnológicas na produção de refeições: Conceitos e aplicações básicas.** Revista Higiene Alimentar. Florianópolis, v.13, n.63, p.24-30, 1999.
- 2 PROENÇA, R. P. C., et al. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições.** Editora da UFSC, p. 17. Florianópolis, 2006.
- 3 AKUTSU, R. C., et al. **Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação.** Revista de Nutrição. Campinas, v.18(3), p. 419-427. Maio/jun, 2005.
- 4 SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação.** Varela, 6ªed., p. 140-142. São Paulo, 1995
- 5 GHISLENI, D. R.; BASSO, C.; **Educação em saúde a manipuladores de duas Unidades de Alimentação e Nutrição do município de Santa Maria/Rs.** Disc. Scientia. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 9, n. 1, p. 101-108, 2008.
- 6 GERMANO, P. M. L. **Manipuladores de alimentos: Capacitar? É preciso. Regulamentar? Será preciso?** Higiene Alimentar. São Paulo, v.14, n.78/79, p.18-22. Nov/dez, 2000.
- 7 BRASIL. Ministério da Saúde. **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 em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

8 BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC n° 216**, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

9 SACCOL, A. L. F., et al. **Importância de treinamento de manipuladoras em Boas Práticas**. Disc. Scientia. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 7, n. 1, p. 91-99, 2006.

10 CAVALLI, S. B.; SALAY, E.; **Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar**. Rev. Nutr. vol.20 n. 6 Campinas Nov./Dec. 2007.