

CONSULTORIA HIGIÊNICO-SANITÁRIA E DE ROTULAGEM EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE ALIMENTOS DO MUNICÍPIO DE CAMPO MOURÃO E REGIÃO

Educação

Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR)

SOUZA, G.G.¹; BASILIO, J.B.²; LIMA, C.C.³; WITECK, B.⁴; LEONE, R.S.⁵;

POLISELI-SCOPEL, F.H.⁶

RESUMO

Em muitos casos as DTA's ocorrem devido à falta de conhecimento sobre higiene pessoal, ambiental e de alimentos, e não somente por negligência. É necessária a fiscalização e adoção de medidas que possam contribuir para a execução de trabalhos educativos, como cursos de capacitação para manipuladores de alimentos. A elaboração de um rótulo que atenda a legislação vigente, requer um mínimo de conhecimento técnico, ao menos para o cálculo da tabela nutricional. Para suprir as necessidades de segurança alimentar e de dizeres de rotulagem, este projeto de extensão possibilita a realização de medidas educativas e corretivas que beneficiam os estabelecimentos participantes, trazendo benefícios para toda a sociedade. As etapas desenvolvidas compreendem o diagnóstico, com a realização de visitas em base a um *check-list* de verificação das BPF; sugestões de melhorias, treinamento para proprietários e colaboradores, recebimento de um exemplar da cartilha do manipulador de alimentos e cartazes sobre POPs. Após essas etapas, as empresas participantes receberam um selo indicando uma nota variando de 1 a 5, sendo 1 ruim e 5 muito bom em termos de qualidade higiênico-sanitária. Quanto aos alimentos embalados, é feito um diagnóstico das embalagens dos alimentos, observando os itens em base a legislação. As tabelas nutricionais são elaboradas através de cálculos utilizando base de dados de composição de alimentos. O projeto atendeu no último ano, nos municípios de Campo Mourão e Goioerê, restaurantes, lanchonetes, ambulantes e rotulagem para produtores de alimentos embalados. Aqueles que concluíram todas as etapas e conquistaram pontuação do *check-list* correspondente a 90% ou mais receberam o selo de 5 estrelas.

¹ Gustavo Galvão de Souza, estudante (Engenharia de Alimentos).

² Jhonatan Bezerra Basilio, estudante (Engenharia de Alimentos).

³ Caroline de Castilho Lima, estudante (Engenharia de Alimentos).

⁴ Bruna Witeck, estudante (Engenharia de Alimentos).

⁵ Roberta de Souza Leone, servidor docente.

⁶ Fábio Henrique Polisele Scopel, servidor docente (Coordenador).

Palavra-chave: Boas práticas; Segurança alimentar; Qualidade; Treinamento.

1 INTRODUÇÃO

Os municípios de Campo Mourão e Goioerê, com cerca de 124 mil habitantes, pertencem a região da Comcam, composta por diversos municípios, totalizando aproximadamente 340 mil habitantes. As cidades são polos regionais, comportando diversos estabelecimentos do ramo de alimentos. Dentre eles, destacam-se os restaurantes, tais como churrascarias, restaurantes de comidas típicas, além daqueles distribuídos ao longo da cidade, como ambulantes, lanchonetes e marmitarias.

A qualidade de uma refeição é influenciada diretamente pela qualidade da matéria-prima, higiene dos utensílios, do ambiente e equipamentos utilizados, manipuladores envolvidos no processo, bem como o tempo e temperatura dos alimentos comercializados. Para evitar doenças transmitidas por alimentos (DTA's) devem-se enfatizar as situações que visam à prevenção de agentes patogênicos de maior severidade e as condições de maior risco, com medidas de prevenção e controle em todas as etapas da cadeia produtiva. Desse modo, é necessária a adoção de fiscalização e medidas que possam contribuir para a execução de trabalhos educativos, como cursos de capacitação para manipuladores de alimentos. Os hábitos higiênicos praticados pelos manipuladores desempenham papel importante para a sanidade dos produtos, neste contexto a lavagem das mãos e dos utensílios tornam-se pontos críticos de controle no que diz respeito à manipulação, sendo necessária a implantação de procedimentos padronizados (AMSON et al. 2006). Diferente dos alimentos produzidos para serem consumidos no local da compra, os alimentos embalados devem seguir legislação específica de rotulagem, definida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). É necessário informar ao consumidor, data de validade, lista de ingredientes utilizados na formulação do alimento, presença de ingredientes alergênicos e conteúdo nutricional. Para suprir as necessidades de segurança alimentar e dos dizeres de rotulagem este projeto de extensão possibilita a realização de medidas educativas e corretivas que beneficiam os estabelecimentos participantes, trazendo benefícios para toda a sociedade.

2 METODOLOGIA

As etapas desenvolvidas compreendem diagnóstico, onde por meio de contato prévio aos estabelecimentos credenciados foram realizadas visitas observando os itens em não conformidade com um *check-list* de verificação das BPF (boas práticas de fabricação) obtido da ANVISA. Após isto, foram sugeridas melhorias e/ou mudança aos utilizando de medidas educativas. Entre elas, o treinamento para proprietários e colaboradores com informações sobre as BPFs, legislação e doenças transmitidas por alimentos. Nesta ocasião, os estabelecimentos participantes receberam um exemplar da cartilha do Manipulador de alimentos e 4 cartazes sobre POPs (procedimentos operacionais padronizados) mais relevantes, todos elaborados pela equipe como um manual de boas práticas para serem implementadas e aperfeiçoadas. Com isso, foi dado um prazo para que as empresas se adequassem às proposições feitas pela equipe e no prazo previamente estabelecido, os estabelecimentos foram revisitados para verificar se as adequações foram executadas. Após essas etapas, a empresa recebeu um selo a ser fixado de forma que o consumidor possa identificar, com nota variando de 1 a 5, sendo 1 ruim e 5 muito bom em termos de qualidade higiênico-sanitária. Adicionalmente, foram realizadas postagens em mídias sociais do projeto, abordando temas relacionados a curiosidades sobre a industrialização de alimentos, sobre a manipulação de utensílios e acessórios de cozinha, segurança alimentar, DTA's (doenças transmitidas por alimentos), curiosidades, informações importantes em um rótulo, entre outros.

Quanto aos alimentos embalados, foi realizado um diagnóstico das embalagens dos alimentos, observando os itens em não conformidade com a legislação. As tabelas nutricionais foram elaboradas através de cálculos utilizando base de dados de composição de alimentos.

No prazo estabelecido, os alunos entregaram aos estabelecimentos as modificações necessárias para a adequação das embalagens e fizeram a conferência do material para impressão. As principais legislações que embasaram a construção do rótulo foram: RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020

(rotulagem nutricional); Lei 10.674/2003 (identificação da presença de glúten), RDC 125/2015 (alergênicos), e RDC 259/2002 (alimentos embalados).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O projeto atendeu no último ano, restaurantes e marmitarias, lanchonetes e bares, ambulantes e rotulagem para produtores de alimentos embalados nos municípios de Campo Mourão e Goioerê. Ao todo foram atendidos 15 estabelecimentos, sendo 6 restaurantes e marmitarias, 7 ambulantes e feirantes, 2 lanchonetes e bares e o total de 4 estabelecimentos de rotulagem. Aqueles que concluíram todas as etapas e conquistaram pontuação do *check-list* correspondente a 90% ou mais receberam o selo de 5 estrelas. Os selos foram entregues em evento específico no município de Campo Mourão e no município de Goioerê durante o treinamento de Boas Práticas de Fabricação.

Entre as não conformidades mais detectadas nas empresas cabem destacar: a falta do uso ou uso incorreto da máscara e touca descartáveis, falta de etiquetas com nome e data em produtos acondicionados, uso de pano de tecido, cronograma de higienização e sanitização das instalações, uso de utensílios de madeira.

Os treinamentos de Boas Práticas oferecidos forneceram conhecimento sobre microrganismos em alimentos, tipos de contaminação, DTA 's, higiene e saúde do manipulador, POP's e dinâmicas em grupo, como lavagem de mãos e contaminação cruzada para uma compreensão mais profunda dos conceitos.

A cartilha do manipulador foi desenvolvida com linguagem clara e acessível, contendo ilustrações atrativas e abordando os temas: Quem é o manipulador?, o que são microrganismos?, fatores que influenciam no crescimento microbiano, velocidade de crescimento microbiano, contaminação dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, limpeza e sanitização, higienização do local de trabalho, higiene pessoal, procedimento operacional padrão e boas práticas de fabricação. Os problemas mais comuns percebidos nos estabelecimentos durante a execução das atividades, levou a confecção dos 4 cartazes de POP's com os temas: Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higiene e saúde dos manipuladores e Lavagem de mãos.

Os dizeres de rotulagem de 33 produtos em 4 estabelecimentos produtores de alimentos embalados foram revisados para garantir que todas as informações obrigatórias estivessem presentes e suas tabelas nutricionais calculadas. Após conferência dos cálculos, uma ficha técnica foi elaborada para cada produto, contendo todas as informações exigidas pela legislação, e entregue ao estabelecimento produtor do alimento.

As mídias sociais foram fundamentais na divulgação e na visibilidade do projeto. Semanalmente, foram feitas publicações com temas atuais, abordando temas educativos relacionados a processos industriais, contaminação microbiológica e algumas curiosidades, sempre relacionadas a alimentos. Os temas abordados foram: Como funciona a panela de pressão?, posso reutilizar óleo vegetal para fazer frituras?, a indústria de leite adiciona água para render mais?, você sabe o que é um processamento mínimo de alimentos? alimentos podem transmitir COVID?, latas estufadas não podem ser consumidas?, porque as pimentas são ardidas?, o que é mais importante ler em um rótulo?, entre outros. Todos os posts foram ricos em imagens, com linguagem clara e de fácil compreensão. Devido a isso, o projeto vem sendo procurado por novos estabelecimentos através da visibilidade regional que as postagens alcançaram.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto como um todo proporcionou aos estabelecimentos atendidos a conhecimento sobre legislação, elevando o nível dos processos e serviços oferecidos. Adicionalmente, a exibição do selo de qualidade poderá permitir que consumidores possam selecionar o estabelecimento que melhor atende seu padrão de exigência. O atendimento às necessidades de embalagem e rotulagem contribuiu para que os estabelecimentos possam comercializar seus produtos em acordo com a legislação.

REFERÊNCIAS

AMSON, G. V.; HARACEMIV, S. M. C.; MASSON, M. L. Levantamento de dados epidemiológicos relativos à ocorrências/surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) no estado do Paraná, Brasil, no período de 1978 a 2000. **Ciência e Agrotecnologia, Lavras**, v. 30, n. 6, p. 1139-1145, 2006.