



AVALIAÇÕES DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO EM UM EVENTO COMERCIAL

Deijiane de Oliveira¹; Valéria Alcântara Calderelli², Andréa Alves Fernandes³, Bruna Laís Sanches³, Julio César Marin Teixeira³, Eloá Angélica Koehlein³.

RESUMO: A qualidade dos alimentos é de grande importância para garantir a satisfação das necessidades nutricionais e a saúde da população. Sendo assim, as vendas de alimentos comercializados em eventos comerciais representam riscos a saúde da população em virtude das condições de higiene pessoal e higiene geral: dos alimentos, equipamentos e ambiente. Os pontos de vendas foram avaliados através de análise visual e preenchimento da Ficha de Verificação analisando as conformidades e não conformidades das condições higiênico-sanitárias. Haviam estabelecimentos em condições muito precárias totalizando 80% de não conformidades nos itens de higiene geral e 70 % de não conformidades nos itens de higiene pessoal, no geral observou-se que 56% dos estabelecimentos inspecionados estavam não conforme e 44% estavam conforme. Através desses dados nota-se que é necessário o treinamento e implantação das Boas Práticas de Manipulação visando o bem estar dos consumidores e atuando na prevenção de ocorrência de surtos de origem alimentar.

PALAVRAS-CHAVE: Avaliação higiênico-sanitária; Evento Comercial; Ficha de Verificação.

1 INTRODUÇÃO

Dados relatados pelo “(Center for Disease Control), relativos a surtos de toxinfecção alimentares, apontam o manipulador de alimentos como responsável por 26% desses surtos (SILVA Jr. e col, 1990).

Em serviço de alimentação é importante verificar se a manipulação do alimento é realizada com as mãos nuas ou se usam utensílios, papel encerado ou luvas plásticas descartáveis, instruir os funcionários para lavarem suas mão antes de iniciarem o trabalho ou após usarem o banheiro, tossir, espirar, assoar o nariz e finalmente exigir que os estabelecimentos sejam providos de pias, sabonetes anti-sépticos, toalha e água quente para facilitar a higiene pessoal (BRYAN, 1981).

A possibilidade dos manipuladores de alimentos virem a contaminar os alimentos depende do maior ou menor contato direto com o produto ou o tipo de matéria-prima a ser manipulado. A maioria dos manipuladores não tem consciência do real perigo que a contaminação biológica ou química representa.

¹Acadêmica do Curso de Nutrição. Departamento de Nutrição do Centro Universitário de Maringá – CESUMAR, Maringá – PR Deiji.i@hotmail.com.

² Docente do Curso de Nutrição. Departamento de Nutrição do Centro Universitário de Maringá – CESUMAR, Maringá- PR valeriacalderelli@cesumar.br

³ Acadêmicos do Curso de Nutrição. Departamento de Nutrição do Centro Universitário de Maringá – CESUMAR, Maringá – PR Andréa_mexico03@hotmail.com , bruh.lais@hotmail.com, julioterminator@hotmail.com

Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis com a atividade, conservados e limpos, não devem fumar, falar desnecessariamente, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento. Devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba, as unhas devem estar curtas sem esmalte ou base. (BRASIL, 2004).

As doenças transmissíveis por alimentos podem ter, basicamente, duas origens: química e microbiológica. As substâncias químicas podem ocorrer de modo natural nos alimentos ou resultar da incorporação intencional ou acidental. A contaminação por microorganismos ocorre devida os mesmos fazerem parte da flora habitual dos alimentos de origem animal e vegetal (SILVA, 2005).

A lavagem dos vegetais deve ser feita em água corrente e potável para eliminar partes dos resíduos orgânicos, em seguida devem ficar imersos de 10 a 15 minutos em solução clorada, e como etapa final fazer um enxágüe com água corrente ou não (SILVA, 2005).

As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. A área de preparação dos alimentos deve ser higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho (BRASIL, 2004).

A qualidade dos alimentos é de grande importância para garantir a satisfação das necessidades nutricionais e a saúde da população. Atualmente, com a crescente competitividade industrial e a conscientização do consumidor sobre seus direitos, as atenções têm-se voltado cada vez mais para a qualidade dos produtos comercializados. Sabendo-se que o alimento, contribui para o crescimento e a manutenção dos seres vivos, torna-se necessário que seja inócuo e esteja em perfeitas condições de higiene.

2 MATERIAL E METODOS

O presente estudo foi desenvolvido em uma praça de alimentação de um evento comercial com 16 (dezesseis) pontos de venda, do dia 18/07/2007 a 21/07/2007 na cidade de Maringá, Estado do Paraná.

Os pontos de vendas foram avaliados através de análise visual e preenchimento da Ficha de Verificação elaborada segundo modelo da Resolução n.º 275 (BRASIL, 2002). Foram analisadas as conformidades e não conformidades de itens relacionados à higiene pessoal dos manipuladores, higiene geral: dos alimentos, equipamentos e ambiente se estavam conforme ou não conforme.

As inspeções foram feitas em três períodos: matutino, vespertino e noturno onde foram observados os pontos críticos de cada estabelecimento contendo na Ficha de Verificação 13 itens de higiene pessoal, 10 itens de higiene dos alimentos, equipamentos e ambiente, totalizando 23 itens.

3 RESULTADO E DISCUSSÃO

Valores obtidos através da análise da higiene pessoal e higiene geral: dos alimentos, equipamentos e ambiente, como mostra a Tabela 1.

Estabelecimento	Higiene pessoal		Higiene geral	
	Conforme	Não conforme	Conforme	Não conforme
A	30%	70%	40%	50%
B	46%	54%	90%	10%
C	54%	38%	20%	50%
D	30%	70%	20%	80%
E	38%	62%	20%	80%
F	69%	31%	20%	60%
G	85%	15%	50%	50%
H	69%	31%	20%	60%
I	30%	70%	10%	80%
J	46%	54%	20%	80%
K	30%	70%	20%	80%
L	92%	8%	20%	60%
M	62%	38%	40%	60%
N	46%	54%	30%	70%
O	54%	46%	50%	50%
P	62%	38%	70%	30%

Tabela 1: Resultado parcial

Fonte: Praça de alimentação de um evento comercial, Maringá PR

3.1 Higiene pessoal

Os estabelecimentos (A, D, I e K) foram os que apresentaram o maior índice de não conformidade (70%), onde os funcionários apresentavam-se sem o uso de uniforme adequado, além de asseio pessoal desfavorável (com utilização de adornos, esmalte, unhas compridas, barba e falta de boa apresentação corporal). O estabelecimento (L) apresentou o maior índice de conformidade (92%) seguido dos estabelecimentos (F e H) (69%).

3.2 Higiene geral: dos alimentos, equipamentos e ambiente.

Os estabelecimentos (D, E, I, J e K) foram os que apresentaram o maior índice de não conformidade (80%), sabendo que os funcionários não realizavam técnicas de limpeza, não evitavam situações que favorecem a contaminação cruzada, o lixo não era retirado de maneira correta e também não havia lixeiras com acionamento de pedal. O estabelecimento (B) apresentou o maior índice de conformidade (90%) seguido do estabelecimento (P) (70%).

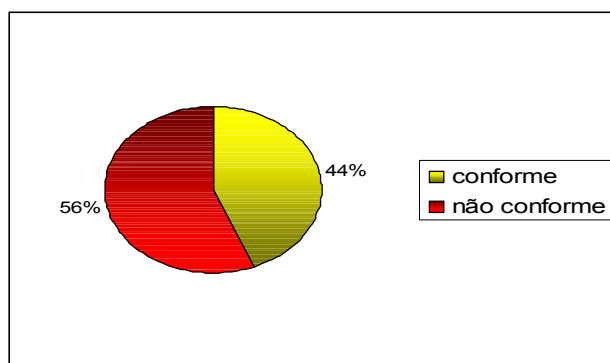


Figura 1: Resultado total

Pode-se observar que 56% dos estabelecimentos inspecionados estavam não conforme e 44% estavam conforme. Demonstrando, que é necessário o treinamento e implantação do Manual de Boas Práticas de Manipulação visando o bem estar dos consumidores e atuando na prevenção de ocorrência de surtos de origem alimentar.

4 CONCLUSÃO

Não cabe aqui criticar o atual sistema de comercialização de alimentos na praça de alimentação de um evento comercial, podemos qualificar como precárias as condições observadas na maioria dos estabelecimentos inspecionados. Deficiência quanto ao correto manuseio de alimentos, higiene pessoal e do ambiente, pouco ou nenhum conhecimento das Boas Práticas de Fabricação foi observada em praticamente todas as unidades visitadas.

Os problemas relatados são muitas vezes de natureza estrutural, podendo ser combatido com investimento maciço no setor. A falta de informação e educação higiênica sanitários são deficientes aos comerciantes, não havendo consciência que estas praticas podem acarretar a saúde da população e para haver solução deve-se aumentar o investimento em programas a educação básica de saúde e higiene dirigido a população de maneira geral.

REFERÊNCIA

BRASIL, 2004. Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U de 16/09/2004.

BRYAN, F. L. **Hazard analysis of food service operations**: Food technol, 1981

MENDONÇA, S. C.; CORREIA, R. T. P.; GERMANO M. I. S. Comercio Ambulante de Alimentos: Avaliação das Condições Higiênico-sanitárias na Região Central de São Paulo, SP. **Revista Higiene Alimentar**, v.18, n.º 123, p.42-48, agosto de 2004

OLIVEIRA, A. de M.; GNÇALVES, M. O.; SHINOHARA, N. K. S.; STAMFORD, T. L. M. Manipuladores de alimentos um fator de risco. **Revista Higiene Alimentar**, v. 17, n.º 114/115, p.12-18, nov/dez 2003.

SILVA Jr., E. A.; IARIA, S. T.; ANDRADE, C. R.; MARTINS, E. A. **Fundamentos para diagnostico e prevenção das toxinfecções alimentares na cozinha industrial**. São Paulo, 1990.

SILVA Jr., E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 4ª ed. São Paulo: Varela, 2005.