

TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA COMÉRCIO AMBULANTE DE GARANHUNS-PE

Mirelly Costa da Silva¹, Gerla Castello Branco Chinelate²

INTRODUÇÃO

A comercialização de alimentos por ambulantes pode causar um grande risco para a saúde dos consumidores, se os alimentos não forem ofertados à população de maneira correta, seja pela falta de estrutura física adequada ou manipuladores de alimentos que não são capacitados, o que torna a segurança dos alimentos um grande desafio, já que esse tipo de comércio ambulante pode se instalar em vias públicas, parques, festividades e outros, fazendo assim que seja mais difícil o controle de qualidade. A falta de conhecimento, informação e investimento nesses pequenos estabelecimentos de alimentação reproduzem uma baixa qualidade dos alimentos e produtos comercializados.

Em estabelecimentos comerciais de alimentos, é de grande prioridade que qualidade seja garantida, posto que a cada dia que se passa só aumenta o hábito de realizar refeições fora de casa. Segundo dados do IBGE, o brasileiro gasta cerca de 25% de sua renda com alimentação fora do lar. A Associação de Bares e Restaurantes (ABRASEL) estima que o setor represente, hoje, 2,7% do PIB brasileiro. Já a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA) destaca que o setor tem crescido a uma média anual de 14,2%. Os locais onde a demanda desses serviços é mais frequente, são em festas e festivais, o que aumenta ainda mais o desafio da segurança alimentar na oferta de alimentos livres de agentes que podem levar risco à saúde dos consumidores. Esses serviços apresentam grandes vantagens para o consumidor, como uma grande variedade de opções, uma rapidez de atendimento e custos acessíveis. No entanto, existem alguns elementos que preocupam os órgãos responsáveis pela fiscalização da área de alimentação, tais como a insegurança dos alimentos, pelo maior tempo de exposição em temperaturas inadequadas. Além de mostrar a legislação,

¹ Estudante do Curso de Engenharia de Alimentos da UFape. **Orcid:** <https://orcid.org/0000-0002-5419-1055>. **E-mail:** eng.mirellycosta@gmail.com

² Professora Associada da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, UFape. **Orcid:** <https://orcid.org/0000-0002-2649-6361>. **E-mail:** gerla.chinelate@ufape.edu.br

os programas de Boas Práticas devem sensibilizar o profissional para a adoção de boas práticas operacionais na manipulação, preparo e comércio de alimentos mais seguros (SOUZA *et al.*, 2015).

Além disso, alimentação fora do lar se tornou uma alternativa viável economicamente, por todas as suas facilidades e por ser também uma forma de sustento para as famílias. A alimentação na “rua” pode ser considerada uma manifestação cultural local, que vai além da função nutricional, oferecendo muitas vezes uma experiência gastronômica aos consumidores (PERTILE, 2013).

Por esse motivo, é fundamental a implantação de Boas Práticas de Manipulação (BPM) e de ser necessário uma rigorosa fiscalização, para que sejam evitadas as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) que são originadas do consumo de alimentos e bebidas contaminadas, que podem comprometer a saúde dos consumidores, figurando, assim, como riscos biológicos, químicos e físicos para a população. Existem mais de 250 tipos de DTA no mundo, sendo que a maioria delas são infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e outros parasitas.

Desta forma, o presente trabalho apresenta as atividades desenvolvidas no projeto de extensão “Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para comércio ambulantes de Garanhuns-PE” em parceria com a Vigilância Sanitária do município e o Sebrae, tendo como principal objetivo realizar treinamentos e fazer o acompanhamento e orientação dos comerciantes ambulantes da cidade de Garanhuns durante os festivais culturais, tais como o “Viva Dominginhos” e “Festival de Inverno de Garanhuns – FIG”, no ano de 2019. Tais ações visaram reduzir riscos da oferta de alimentos contaminados, que pudessem causar problemas de saúde do público.

METODOLOGIA

O trabalho foi desenvolvido no município de Garanhuns-PE, com grupos de comerciantes ambulantes de alimentos cadastrados previamente aos festivais culturais pela prefeitura municipal. Inicialmente foram realizadas reuniões com os parceiros do projeto, para discussão a respeito das atividades a serem realizadas antes e durante o Festival Viva Dominginhos e Festival de Inverno de Garanhuns do ano de 2019, e quais eram os procedimentos de higiene e garantia de qualidade a serem seguidos.

Juntamente com o SEBRAE realizou-se um curso de capacitação através de palestra para os comerciantes, sendo necessária a apresentação de documentos de certificação para que fossem liberadas a comercialização de alimentos pelos estabelecimentos. Foi realizado das duas formas: expositiva e prática, aumentando a motivação e a capacidade de resolução e prevenção dos problemas corriqueiros dos ambulantes por meio de reflexões sobre situações já vivenciadas. O conteúdo do curso versou acerca da forma como os manipuladores de alimentos deveriam se portar, sobre os procedimentos de higiene e limpeza dos equipamentos e conservação de alimentos, contaminação alimentar, uso correto dos uniformes, higienização das mãos e todos os cuidados necessários na produção e fornecimento do alimento. Foi distribuído um material de auxílio, que continha instruções e orientações a respeito de como garantir qualidade e segurança dos alimentos, como também uma Cartilha de Boas Práticas de Manipulação (BRASIL, 2004).

Para o diagnóstico geral do grupo de aplicação do projeto, foi adotada a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos, de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº216/04 da ANVISA (BRASIL, 2004; SACCOL, 2006). Esta ferramenta facilitou a avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias e os parâmetros avaliados foram relativos à Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Controle da potabilidade da água; Higiene e saúde dos manipuladores; Manejo dos resíduos; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens e Programa de recolhimento de alimentos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O treinamento dos manipuladores de alimentos envolve atividades com o objetivo de treinar e capacitar para o preparo de alimentos, por meio de mecanismos que possibilitem a transmissão dos conceitos importantes sobre as técnicas operacionais e de informações sobre o controle higiênico sanitário. A qualidade dos alimentos é um sistema preventivo, com disposição de controles e condições de trabalho que antecipem os problemas, seguido de programas, ferramentas, procedimentos e normas. As ações para garantir a qualidade exigem

o comprometimento de toda a equipe envolvida direta e indiretamente no processo produtivo (SENAI, 2003).

Durante os dias e as noites dos festivais, através das atividades de extensão foram analisadas as condições higiênico-sanitárias dos pontos de comércio, formas de armazenamento, distribuição e exposição dos alimentos comercializados, e também análise de validade e condições físicas dos mesmos foram feitas reavaliações dos parâmetros e o acompanhamento em todas as barraquinhas dos ambulantes que estavam presentes nos locais dos festivais. Aos cadastrados foram feitas a verificação e monitoramento se estavam dentro das normas estabelecidas pela legislação, aos que não estavam dentro dos parâmetros estabelecidos, foram apreendidos os materiais, juntamente com os agentes e fiscais da Vigilância Sanitária do município (Figura 1), pois, as preocupações sobre a segurança destes alimentos são cada vez maiores (SOUZA, 2015).

Segundo pesquisa do IBGE, 34% dos brasileiros gastam com alimentação fora de casa, sendo gastos, em média, 25% da sua renda em refeições fora do lar, fatores que abriram um leque interminável de oportunidades para os empreendedores que querem se aventurar nesse mercado (SEBRAE, 2018). No entanto, alguns problemas encontrados com maior frequência foram nas instalações; bancadas e utensílios; exposição, manipulação, armazenamento dos alimentos até a etapa final de orientação e conscientização quanto aos princípios de manipulação e segurança dos alimentos a serem tomados, assim como determinados por Veiga (2006). Da parte de alguns manipuladores houve uma certa resistência à aplicação dos métodos de Boas Práticas, mas ao longo da orientação e explicação dos riscos, percebeu-se a sensibilização a respeito da segurança dos alimentos. A respeito dos problemas encontrados em utensílios e até mesmo em produtos fora da data de validade e/ou impróprios para consumo, os mesmos foram recolhidos e foi feita uma advertência e orientação ao ambulante responsável: como exemplo das incidências de inadequações, podemos citar alimentos e bebidas vencidos, como queijos, refrigerantes e ervilhas, bem como utensílios sem higienização bem feita e com refeições sendo servidas sem a devida refrigeração, o que facilita a multiplicação de microrganismos contaminantes dos alimentos servidos diretamente aos consumidores, levando riscos à saúde.

Figura 1. Ação de fiscalização junto à Vigilância Sanitária municipal nos festivais culturais de Garanhuns-PE.



Fonte: os autores, 2022.

Mesmo com a capacitação e orientação prévia feita nas reuniões, a ausência de alguns ambulantes gerou dificuldades no ato de manter a segurança da população e isso merece atenção, sendo necessário promover educação sanitária mais precisa e que seja feito um trabalho maior e constante com esses ambulantes, no mais amplo sentido, que deverá alcançar não somente a capacitação, mas reduzir os hábitos e costumes tradicionais que, por si só, criam um risco à saúde. Alves *et al.* (2005) verificou em seu estudo que mesmo após os treinamentos as situações não conformes foram retomando gradativamente à situação anterior ao treinamento e a baixa escolaridade do público demonstrou indícios de dificuldade de internalização do conteúdo abordado durante o treinamento. Tal ocorrência também foi verificada nesta ação extensionista pois com o decorrer dos dias dos festivais, as não conformidades foram aumentando nas verificações e ações da equipe.

Por esse motivo devem ser aplicados programas de capacitação e reciclagem de aperfeiçoamento constante para os ambulantes, a fim de assegurar que as normas e os princípios higiênico-sanitários sejam respeitados. É de grande importância também que os órgãos responsáveis orientem e fiscalizem constantemente os ambulantes. Somente assim será possível certificar o controle da saúde do consumidor.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que o treinamento foi eficiente pela verificação de melhorias relacionadas às boas práticas na produção de alimentos após treinamentos e ações *in loco* realizadas por esta atividade extensionista. No entanto recomenda-se que as ações educativas direcionadas aos ambulantes sejam realizadas de forma contínuas aos manipuladores de alimentos, a fim de que possam atender ao padrão higiênico-sanitário vigente na legislação e possibilitar a melhoria contínua dos serviços prestados, evitando problema de saúde pública como as doenças transmitidas pelos alimentos.

Além de campanhas educativas constantes em que devem ser trabalhadas as Boas Práticas de Manipulação conscientizando a respeito dos riscos que eles podem estar levando à população e a eles mesmo se não seguirem com as normas estabelecidas, se faz necessária o esclarecimento e elucidação para a população que consome alimentos e bebidas em comércio ambulante pois, devido aos valores mais acessíveis, possam apresentar riscos à sua saúde. É

necessário persistência e dedicação por parte dos órgãos públicos, nesses trabalhos e além de apoio e interesse dos ambulantes e maior exigência dos consumidores.

REFERÊNCIAS

ALVES, Leticia de Carvalho; ANDRADE, Lucia Pereira de; GUIMARÃES, Karina Amendola da Silva. Treinamento sobre higiene e controle de qualidade para manipuladores de alimentos de uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 22, n.166/167, dez.2005. p. 32 – 37.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação**: RDC nº 216/2004. Brasília, DF, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 16 set. 2004a. p. 1-10.

SACCOL, A.L.F. *et al.* **Lista de avaliação de boas práticas para serviços de alimentação**: RDC 216/2004, ANVISA. São Paulo: Varela, 2006. 47p.

SEBRAE. Segundo pesquisa, 34% dos brasileiros gastam com alimentação fora do lar. **Revista PEG**, n.5 jul. 2018. Disponível em: <https://revistapegn.globo.com/Banco-de-ideias/Alimentacao/noticia/2018/07/25-da-renda-de-brasileiros-e-gasta-em-refeicoes-fora-do-lar.html>. Acesso em: 10 dez. 2022.

SOUZA, G. C. *et al.* Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 20, n. 8, p. 2329-2338, 2015.

VEIGA, C. F. *et al.* Estudo das condições sanitárias dos estabelecimentos comerciais de manipulação de alimentos no município de Maringá, PR. **Hig. Aliment.**, São Paulo, v. 20, n. 138, p. 28-36, 2006.