



Lista de Verificação em Boas Práticas de Higiene para Comercialização de Frutas e Hortaliças em Centrais de Abastecimento

Eduardo Henrique Miranda Walter¹
Jane Azevedo Marques de Araújo²
Iracema Maria de Carvalho da Hora³

Introdução

No Brasil, existe a necessidade de aperfeiçoamento de modelos de gestão voltados para a garantia da segurança dos alimentos comercializados. Os gestores de unidades atacadistas têm demonstrado preocupação com a segurança e qualidade dos alimentos, pressionados pelos consumidores, imprensa e órgãos do governo e da justiça (MAZZONI, 2014).

A lista de verificação (*checklist*) é um instrumento de avaliação dos itens e ações demandados para realização de qualquer atividade, sendo amplamente utilizada em sistemas de gestão da qualidade e nos programas de Boas Práticas de Higiene (BPH) da indústria de alimentos e em serviços de alimentação (BRASIL, 2002). É considerada uma ferramenta de diagnóstico e padronização que permite minimizar a subjetividade individual dos agentes avaliadores (GIACOMELLI, 2014; FERRARO, COSTA, VIEIRA-da-SILVA, 2009). As informações obtidas através de sua aplicação podem ser empregadas no estabelecimento de estratégias e ações de controle em Centrais de Abastecimento espalhadas pelo país.

A lista de verificação apresentada neste Comunicado Técnico foi elaborada a partir de uma revisão da legislação de alimentos e normas técnicas relacionadas: RDC 275/02 (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2002), RDC 352/02 (BRASIL, 2002), RDC 216/04 (BRASIL, 2004), Portaria 817/13 (BRASIL, 2013), IN 09/02 (BRASIL, 2002), CVS 05/13 (SÃO PAULO, 2013) e NBR 15674/09 (ABNT, 2009). Em seguida, Araújo (2016) realizou quatro grupos de discussão sobre os itens prioritários em BPH para compor a lista, com 28 participantes: i) técnicos da Central de Abastecimento do Rio de Janeiro (CEASA – RJ); ii) pesquisadores e analistas da Embrapa Agroindústria de Alimentos; iii) fiscais da Vigilância Sanitária; iv) profissionais de diferentes setores da área de alimentos e descendentes do programa de mestrado profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ). A lista de verificação (Quadro 1) foi validada nas instalações públicas de comercialização da CEASA – RJ, onde circulam grandes quantidades de frutas e hortaliças que são produzidas por agricultores familiares do Estado do Rio de Janeiro.

¹ Engenheiro de Alimentos, D.Sc. em Tecnologia de Alimentos, pesquisador da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ.

² Médica Veterinária, mestranda profissional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ.

³ Médica Veterinária, M.Sc. em Medicina Veterinária, professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ.

Quadro 1. Lista de Verificação em Boas Práticas de Higiene para Comercialização de Frutas e Hortaliças em Centrais de Abastecimento.

1. ÁGUA DE ABASTECIMENTO		Adequado	Inadequado
1.1	Reservatórios e instalações de água bem conservados e protegidos		
1.2	Reservatórios higienizados periodicamente, com registro da operação		
1.3	Análise periódica da potabilidade da água		
2. HIGIENE, SAÚDE E TREINAMENTO DOS TRABALHADORES		Adequado	Inadequado
2.1	Controle da saúde dos manipuladores registrado e realizado de acordo com a legislação trabalhista		
2.2	Afastamento das atividades em casos de lesões ou doenças que possam contaminar os alimentos		
2.3	Correta lavagem das mãos após o uso de sanitários ou ao tocar em superfícies contaminadas, incluindo alimentos deteriorados		
2.4	Atitudes que possam contaminar os alimentos, como espirrar, cuspir, tossir, fumar e assoar o nariz, são evitadas na área de comercialização		
2.5	Utilização de uniformes limpos e compatíveis com as atividades		
2.6	Existência de programa de treinamento periódico em BPH		
3. CONTROLE DE RESÍDUOS		Adequado	Inadequado
3.1	Coletores e lixeiras conservados e tampados		
3.2	Higienização adequada de coletores e lixeiras		
3.3	Coletores e lixeiras em quantidade suficiente e distribuídos de modo a permitir o acondicionamento temporário dos resíduos		
3.4	Resíduos segregados e protegidos, estocado em local isolado da área de comercialização de alimentos		
3.5	Existência e cumprimento do Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos		
4. CONTROLE DE ANIMAIS, VETORES E PRAGAS		Adequado	Inadequado
4.1	Ausência de animais nas instalações		
4.2	Ausência de vestígios de vetores e pragas nas instalações e equipamentos		
4.3	Existência de ações integradas e contínuas que impeçam o acesso, atração, abrigo ou proliferação de animais, vetores e pragas		
5. EMBALAGENS E RASTREABILIDADE		Adequado	Inadequado
5.1	Uso de embalagens limpas, íntegras e que impedem injúrias nos alimentos		
5.2	Embalagens não retornáveis, somente as de primeiro uso		
5.3	Embalagens retornáveis devidamente higienizadas		
5.4	Embalagens armazenadas em local limpo, protegido e livre de pragas e vetores		
5.5	Embalagens que identificam a origem dos alimentos		
6. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS		Adequado	Inadequado
6.1	Áreas internas e externas livres de resíduos, água empoçada e objetos estranhos ao ambiente		
6.2	Instalações e equipamentos em bom estado de conservação e que permitam a higienização das superfícies em contato com os alimentos		
6.3	Drenos, grelhas e ralos que permitem escoamento e impedem a entrada de pragas e vetores		
6.4	Conexões para o esgoto conservadas e em bom estado de funcionamento		
6.5	Lavatórios, na área de comercialização, limpos, conservados e providos de sabonete líquido e sistema higiênico para secagem das mãos		
6.6	Sanitários limpos, conservados e providos de produtos para higiene pessoal		

Lista de Verificação

A lista de verificação foi estruturada com seis itens, subdivididos em 28 subitens de BPH relacionadas com a comercialização de frutas e hortaliças. Estes subitens devem ser avaliados como adequados ou inadequados, de acordo com o conhecimento técnico e experiência profissional do responsável pela aplicação. Neste sentido, é importante considerar que o processo de avaliação de muitos subitens de BPH está sujeito a subjetividades de interpretação e de julgamento pessoal. Mesmo assim, a lista de verificação é um instrumento fundamental para medir e sugerir ações de controle das BPH.

Considerações Finais

A lista de verificação apresentada neste trabalho consiste num instrumento orientador sobre os itens prioritários que devem ser contemplados na implantação e manutenção de programas de BPH e qualidade em Centrais de Abastecimento. Ressalta-se que as informações obtidas na lista de verificação são estratégicas para o diagnóstico, planejamento e tomada de ações, especialmente perante a complexidade das operações realizadas nas Centrais de Abastecimento. O julgamento da importância e adequação de cada subitem, e da lista como um todo, depende de aspectos socioeconômicos e ambientais em que a Central de Abastecimento está inserida, a destacar o conhecimento técnico, experiência profissional, motivação pessoal e poder de gestão dos responsáveis pelas BPH na organização.

Referências

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). 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. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 out. 2002. Seção 1, n. 206, p. 126-130.

ARAUJO, J. A. M. de. **Lista de verificação em boas práticas de higiene para comercialização de alimentos da agricultura familiar na central de abastecimento do Estado do Rio de Janeiro**. 2016. 88 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia, Rio de Janeiro, 2015. Orientador: Eduardo Henrique Miranda Walter, CTAA; coorientadora: Iracema Maria de Carvalho da Hora (IFRJ).

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 15674**: caixa plástica retornável para hortícolas: recebimento, higienização e distribuição: requisitos e métodos de ensaio. Rio de Janeiro: ABNT, 2009.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa conjunta do MAPA, ANVISA e INMETRO, nº 9 de 12 de novembro de 2002. Dispõe sobre as embalagens destinadas ao acondicionamento de produtos hortícolas in natura. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 14 nov. 2002. Seção 1, n. 221, p. 30.

_____. Ministério da Saúde. Portaria nº 817, de 10 de maio de 2013. Aprova as diretrizes nacionais para a elaboração e execução do projeto-piloto de categorização dos serviços de alimentação para a Copa do Mundo FIFA 2014. Disponível em: <http://bvsm.s.saude.gov.br/bvsm/saudelegis/gm/2013/prt0817_10_05_2013.html>. Acesso em: 23 ago. 2015.

_____. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 set. 2004, Seção 1, n. 179, p.25-28.

_____. Resolução RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002. Aprova regulamento técnico sobre condições higiênicas-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores de frutas e hortaliças em conservas. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 8 jan. 2003. Seção 1, n. 6. p. 140-145.

FERRARO, A. H. A.; COSTA, E. A.; VIEIRA-da-SILVA, L. M. Imagem-objeto para descentralização da vigilância em nível municipal. **Caderno de Saúde Pública**, out. 2009. v. 25, n. 10, p. 2201-2217.

GIACOMELLI, S. de C. **Avaliação e promoção das boas práticas em cantinas escolares**. 2014. 192 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos). Centro de Ciências Rurais. Universidade de Santa Maria. Santa Maria, RS. 2014. Orientadora: Luisa Helena Rychnecki Hecktheuer.

MAZZONI, A. L. **Influência da Central de Embalagens do Centro de Abastecimento de Pernambuco (CEASA-PE) na comercialização de frutas e legumes**. 2014. 67 f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Administração e Desenvolvimento Rural. Universidade Federal Rural do Pernambuco, Recife, 2017. Orientador: Almir Silveira Menelau. Disponível em: <<http://www.tede2.ufrpe.br:8080/tede2/handle/tede2/4438>>. Acesso em: out. 2017.

SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde. Portaria CVS 5 de 19 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. anexo. **Diário Oficial do Estado**, São Paulo, 19 de abr. 2013. Seção 1, n. 73, p.32-35.

Comunicado Técnico, 220

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



Exemplares desta edição podem ser adquiridos na: **Embrapa Agroindústria de Alimentos**
Endereço: Av. das Américas, 29.501 - Guaratiba
23020-470 - Rio de Janeiro - RJ
Fone: (21) 3622-9600 / **Fax:** (21) 3622-9713
Home Page: www.embrapa.br/agroindustria-de-alimentos
SAC: www.embrapa.br/fale-conosco

1ª edição
1ª impressão (2017): tiragem (50 exemplares)

Comitê de Publicações

Presidente: Virgínia Martins da Matta
Membros: Ana Iraidy Santa Brígida, André Luis do Nascimento Gomes, Celma Rivanda Machado de Araujo, Daniela De Grandi Castro Freitas de Sá, Elizabete Alves de Almeida Soares, Leda Maria Fortes Gottschalk, Marcos de Oliveira Moulin, Renata Torrezan e Rogério Germani

Expediente

Supervisão editorial: Daniela De Grandi C. F. de Sá
Revisão de texto: Regina Celi Araujo Lago
Normalização bibliográfica: Celma R. M. de Araujo
Editoração eletrônica: André Luis do N. Gomes