

CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Saúde

Coordenador da atividade: Paulo Duran dos Santos MOLINA¹

Instituto Federal Farroupilha (IFFar)

**Autores: Carla Suziane Viana de CAMPOS²; Pâmela Thaís de Saldanha ROSADO³;
Roselaine Kerch da SILVA⁴; Eliane de Fátima Assunção do AMARAL⁵.**

Resumo

O curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação para estabelecimentos que manipulam alimentos está prevista na legislação federal desde 2004 e na estadual desde o ano de 2009. No município de Alegrete/ RS, a capacitação iniciou no ano de 2015 através de uma parceria firmada entre a Vigilância Sanitária de Alegrete e o Instituto Federal Farroupilha - Campus Alegrete, desde então os docentes e alunos iniciaram a realização de cursos gratuitamente para a comunidade. O projeto tem o objetivo de capacitar em boas práticas todos os profissionais interessados e que atuam no setor de serviços de alimentação do município de Alegrete/RS, sendo fundamentado na RDC 216/2014 da ANVISA e na Portaria 078/2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul. Cada capacitação é desenvolvida através de um curso de 16 horas com os módulos: Doenças transmitidas por alimentos, Instalações e Higiene Pessoal, Manipulação dos Alimentos e Técnicas de higienização e Programas de Controle da Qualidade. O curso, nos anos de 2015 a 2018, capacitou 550 pessoas envolvidas diretamente com a manipulação de alimentos, como responsáveis por restaurantes, comércio varejistas, ambulantes, feirantes, entre outros e no ano de 2019 o projeto está tendo continuidade com novas turmas. Após 4 anos de projeto, conclui-se através de vistorias da Vigilância Sanitária, que os estabelecimentos participantes melhoraram os procedimentos de higienização e qualidade dos produtos comercializados.

Palavra-chave: curso; Alegrete; alimento.

¹ Paulo Duran dos Santos Molina, servidor docente, curso de Tecnologia em Agroindústria.

² Carla Suziane Viana de Campos, aluna do curso de Tecnologia em Agroindústria.

³ Pâmela Thaís de Saldanha Rosado, aluna do curso de Tecnologia em Agroindústria.

⁴ Roselaine Kerch da Silva, aluna do curso de Tecnologia em Agroindústria.

⁵ Eliane de Fátima Assunção do Amaral, aluna do curso de Tecnologia em Agroindústria.

Introdução

Para garantir a produção de alimentos seguros é necessário que as empresas e os estabelecimentos produtores de alimentos implementem as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padronizados. As Boas Práticas são um conjunto de regras para o correto manuseio de alimentos que abrange desde a matéria-prima até o produto final, e definem as responsabilidades, quando, por que, como e onde devem ser executadas as atividades e indicam os registros utilizados que asseguram o cumprimento das operações (SILVA JR, 2005).

Para que os procedimentos sejam efetivos, é necessário que os funcionários estejam devidamente capacitados para execução de cada procedimento de sua responsabilidade (GERMANO, GERMANO, 2001; SILVA JR, 2005). A capacitação prevista na RDC nº 216, entre outras coisas, estabelece que o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas, devendo ser periódica e comprovada mediante documentação (BRASIL, 2004).

O município de Alegrete/ RS possui aproximadamente 78 mil habitantes e mais de três mil estabelecimentos manipuladores de alimentos (IBGE, 2017). Estes estabelecimentos compreendem cantinas, bufês, confeitarias, cozinhas industriais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes e carros-lanche. Em Alegrete/RS havia uma grande demanda da Vigilância Sanitária por uma instituição de ensino que pudesse oferecer a capacitação gratuitamente, uma vez que instituições particulares ofereciam a cursos por um valor inacessível, especialmente aos pequenos estabelecimentos. Essa foi a principal razão pelo qual o órgão nunca exigiu dos estabelecimentos este curso.

Algumas considerações foram feitas para entender a importância da Capacitação em Boas Práticas para Serviço de Alimentação na cidade de Alegrete/ RS, tais como: a demanda reprimida de qualificação do serviço de alimentação no município de Alegrete/ RS e região; a alta rotatividade de pessoal (recursos humanos) e observando a desqualificação da mão-de-obra ofertada no município no que se refere à capacitação técnica para atuar no serviço de alimentação e a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção à saúde da população do município de Alegrete/RS.

O projeto tem por objetivo capacitar na aplicação das boas práticas em processos de manipulação e produção de alimentos todos os profissionais interessados e que atuam no setor de serviços de alimentação do município de Alegrete/RS, como também oferecer aos

alunos do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, do Instituto Federal Farroupilha - Campus Alegrete, a oportunidade de atuarem junto à comunidade de Alegrete colocando em prática os conhecimentos adquiridos durante a graduação.

Metodologia

O projeto está sendo desenvolvido através de cursos oferecidos a cada dois meses com 40 vagas em cada turma, sendo realizados no turno da tarde ao longo dos 8 meses de vigência do projeto de extensão a cada ano, totalizando 4 turmas anuais, em datas organizadas com a Vigilância Sanitária do município de Alegrete/RS. A capacitação tem sido realizada no Centro Profissionalizante Nehyta Ramos local disponibilizado pelo município de Alegrete, visando atingir manipuladores, comerciantes e transportadores de alimentos, estudantes, técnicos da área de alimentos, e pessoas interessadas na área.

Cada capacitação é desenvolvida em 4 encontros, de 4 horas para cada grupo formado, totalizando 16 horas. O material didático baseia-se no uso da Cartilha de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, fornecido pela Anvisa. Os cursos são realizados através de exposição audiovisual e dinâmicas de grupo em 4 módulos.

Módulo I – Doenças transmitidas por alimentos (4 horas): Microbiologia básica, divisão de microrganismos, classificação de microrganismos quanto à temperatura, multiplicação e desenvolvimento, mecanismos de eliminação, segurança Alimentar, tipos de perigos (físicos, químicos e biológicos), tipos de doenças de origem alimentar, toxinfecções, infecções e intoxicações alimentares, formas de identificação e prevenção, tratamento e acompanhamento e registro de surtos.

Módulo II – Instalações e Higiene Pessoal (4 horas): Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manejo de resíduos, higiene do manipulador, hábitos de higiene, higiene das instalações, abastecimento e controle da água, comportamento pessoal, lavagem correta das mãos, uso de EPIs.

Módulo III – Manipulação dos Alimentos (4 horas): Controle e cadastro de fornecedores, aquisição de matérias primas, ingredientes e embalagens, armazenamento da matéria prima e controle de estoque, técnicas de manipulação, preparo e conservação de alimentos, exposição e transporte de alimentos preparados.

Módulo IV – Técnicas de higienização e Programas de Controle da Qualidade (4 horas): Processo de higienização, uso correto de detergentes e sanitizantes, controle e monitoramento da higiene, elaboração correta do Manual de Boas Práticas de Fabricação e implantação dos Procedimentos Operacionais Padronizados - Higienização de instalações,

equipamentos, móveis e utensílios; Controle integrados de vetores e pragas urbanas, Higienização do reservatório e abastecimento de água e higiene e Saúde dos manipuladores, organização de documentos e registros e suas responsabilidades.

A certificação é efetuada para aqueles que tiverem 75% na participação das aulas do curso.

Desenvolvimento e processos avaliativos

Durante os quatro anos do projeto foram capacitadas 550 pessoas diretamente envolvidas com a manipulação de alimentos, sendo realizados no período 15 cursos com média de 36 participantes por curso. Diferentes estabelecimentos do município de Alegrete, como ambulantes, comerciantes e órgãos públicos, onde há a manipulação de alimentos, receberam a capacitação.

Foi possível ao setor de fiscalização da Vigilância Sanitária acompanhar alguns cursos, onde puderam esclarecer dúvidas dos cursistas. Esta prática enriqueceu o curso, sendo que a partir do segundo semestre de 2018 a participação da Vigilância Sanitária, tornou-se permanente. A avaliação dos resultados nos estabelecimentos está sendo realizada pela fiscalização sanitária que possui acompanhamento permanente dos estabelecimentos.

Durante o período do projeto a procura pelo curso por novos estabelecimentos como também por pessoas que desejam iniciar na atividade de alimentos tem demonstrado a boa aceitação e a recomendação do curso.

Os alunos bolsistas também puderam participar da formação dos cursistas, sendo oportunizado que palestras fossem ministradas por eles sob supervisão de um professor. Através deste envolvimento no projeto, os alunos puderam aprimorar os conhecimentos, exercer a docência e desenvolver habilidades além das trabalhadas em sala de aula.

Considerações Finais

A Vigilância Sanitária de Alegrete verificou que os estabelecimentos produtores de alimentos, que tiveram manipuladores capacitados, melhoram os processos de higienização utilizada. Foi observado também que os manipuladores treinados estavam mais conscientes, qualificados, motivados e comprometidos com a produção de alimentos seguros.

Em relação ao envolvimento dos alunos bolsistas, foi verificado que os conhecimentos adquiridos durante a graduação puderam ser utilizados nos cursos, auxiliando

no processo de aprendizagem e motivando-os a fazerem o melhor em prol da formação acadêmica.

Também se observou maior divulgação do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria na comunidade alegretense.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2004.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.

IBGE, **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**, 2017. Disponível em <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/alegrete/panorama>>. Acesso em: 14 de maio de 2019.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde, **Portaria 078 de 30 de janeiro de 2009**. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências, Porto Alegre, 2009.

SILVA JR., E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6ed. São Paulo: Varela, 2005.