

Estudo da otimização das condições de higiene, manipulação e armazenamento de alimentos em instituições filantrópicas de João Pessoa – PB (Brasil)

Bianca Beatriz Torres de Assis^{1*}, Gabrielle Ingrid Bizerra Florentino², Valter Oliveira de Souto³

¹Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal da Paraíba, Brasil. (*Autor correspondente: biancabtorres_@hotmail.com)

²Graduada em Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Paraíba, Brasil.

³Mestrando em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal da Paraíba, Brasil.

Histórico do Artigo: Submetido em: 30/03/2019 – Revisado em: 30/04/2019 – Aceito em: 04/05/2019

RESUMO

Otimizar as condições de higiene, manipulação e armazenamento de alimentos de forma que proporcione aos consumidores uma alimentação segura é de extrema importância, já que a qualidade de um alimento está diretamente ligada as condições em que se encontram armazenados, bem como, a forma que o mesmo é manipulado e ou produzido. O estudo objetivou-se otimizar as condições de higiene, manipulação e armazenamento de alimentos em duas instituições filantrópicas da cidade de João Pessoa. A execução do estudo ocorreu com a realização de visitas técnicas às instituições, com o intuito de levantar as condições atuais de armazenamento, higiene e manipulação dos alimentos, seguido da otimização necessária através de correções e ajustes nas não conformidades, sendo implantados os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) e a utilização de planilhas de controle de estoque, como também realizou-se uma capacitação com exposições dialogadas para os profissionais envolvidos no processo e ao fim do estudo foi implantado um questionário de satisfação. Os resultados do estudo foram satisfatórios, com 98% de aprovação para as melhorias adotadas nos requisitos estudados. Finalmente, o estudo atendeu as expectativas nas melhorias das condições de trabalho dos funcionários, como também para a melhor manipulação, higiene e armazenamento dos alimentos, buscando-se assim o entrosamento do conteúdo técnico com a real situação vivenciada nos institutos.

Palavras-Chaves: conservação, qualidade nutricional, alimentação segura.

Study of optimization of hygiene conditions, manipulation and food storage in philanthropic institutions of João Pessoa – PB (Brazil)

ABSTRACT

Optimizing the conditions of hygiene, handling and storage of food in a way that provides consumers with safe food is of utmost importance, since the quality of a food is directly linked to the conditions in which they are stored, as well as the way the even is handled and produced. The objective of this study was to optimize hygiene, food handling and storage conditions in two philanthropic institutions in the city of João Pessoa. The study was carried out with technical visits to the institutions, with the purpose of raising the current conditions of storage, hygiene and food handling, followed by the necessary optimization through corrections and adjustments in nonconformities, and implemented the Operational Procedures (POPs) and the use of inventory control worksheets, as well as a training session with dialogues for the professionals involved in the process and at the end of the study a satisfaction questionnaire was implemented. The results of the study were satisfactory, with 98% approval for the improvements adopted in the requirements studied. Finally, the study met expectations in improving the working conditions of employees, as well as better handling, hygiene and food storage, thus seeking to link the technical content with the actual situation experienced in the institutes.

Keywords: conservation, nutritional quality, safe feeding.

1. Introdução

A manipulação, conservação e higienização dos alimentos associados à saúde e bem-estar é um fator de grande relevância principalmente nos setores de cantinas escolares, creches, cozinhas comunitárias, asilos e demais locais que trabalhem com alimentos, uma vez que, o alimento é essencial para que se tenha um bom desenvolvimento, seja físico ou intelectual e assim garantir o equilíbrio nutricional (SILVA, 2012).

A expectativa de vida da população mundial vem aumentando e a transição demográfica ocorreu de forma rápida no Brasil e em outros países latino-americanos, o que levou ao aumento da população com idade

acima de 60 anos (CERQUEIRA; OLIVEIRA, 2002; VIEIRA; FIALHO, 2010). Devido ao envelhecimento, o idoso fica mais suscetível às enfermidades, precisando, assim, de uma melhor qualidade de vida, para a qual são importantes uma alimentação com quantidade e qualidade nutricional e condições higiênico-sanitárias adequadas (BUSNELLO, 2007).

A qualidade higiênico-sanitária como fator de segurança alimentar tem sido amplamente estudada e discutida, uma vez que as doenças veiculadas por alimentos são um dos principais fatores que contribuem para os índices de morbidade nos países da América Latina e do Caribe. O Comitê WHO/FAO admite que doenças oriundas de alimentos contaminados são, provavelmente, o maior problema de saúde no mundo contemporâneo. Os principais problemas são consequências do reaquecimento e refrigeração inadequados e da preparação de alimentos com muita antecedência, aumentando o tempo de espera (WEINGOLD et al., 1994). Ferreira et al. (2001) enfatiza a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos. Isso levou o Ministério da Saúde, dentro da sua competência, a elaborar as portarias 1428 de 26/12/1993 e 326 de 30/7/1997 (BRASIL, 1997), que estabelecem as orientações necessárias para inspeção sanitária por meio da verificação do Sistema de Análise de Perigo e Ponto Crítico de Controle (APPCC) da empresa produtora e de serviços de alimentos e os aspectos que devem ser levado em conta para a aplicação de boas práticas de fabricação (BPF), respectivamente.

Para que se tenha uma qualidade de vida, a alimentação segura é essencial, por isso, os parâmetros nutricionais e sanitários devem ser levados em conta, pois também os estabelecimentos passam por inspeções criteriosas realizadas pela Vigilância Sanitária, sendo, portanto, necessária a realização de esclarecimentos sobre BPM aos envolvidos nos processos de aquisição, recebimento, estocagem, produção, higienização e distribuição dos produtos (ROSA, 2015).

Ferramentas e métodos como as boas práticas de fabricação e higiene formam a base para o Sistema de Segurança Alimentar. As boas práticas são normas gerais básicas que devem ser estabelecidas em produtos, processos, serviços e edificações a fim de possibilitar à obtenção de um produto de qualidade nutricional e sanitária dentro dos padrões legais vigentes (TOMICICH et al., 2005), sendo assim as Boas Práticas de Manipulação (BPM) são as práticas de organização e higiene necessárias para garantir alimentos seguros, de forma a evitar ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (BRASIL, 2004), garantindo a segurança e a qualidade do produto final (MELLO et al., 2013).

Instituições filantrópicas de longa permanência para idosos devem garantir alimentação, fornecendo, no mínimo, seis refeições diárias, além de dever respeitar seus aspectos culturais. A instituição deve realizar a limpeza, a descontaminação e a armazenagem dos alimentos, bem como ter a preparação dos alimentos com foco nas Boas Práticas de Manipulação (BPM), na prevenção, incluindo o controle de vetores e o acondicionamento de resíduos (BRASIL, 2005). Por atenderem um público em situação de vulnerabilidade social, tais instituições devem garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, sendo necessário o controle nas etapas de preparação, de modo a evitar Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) que podem ser de caráter físico (pedra no feijão), químico (produtos de limpeza) ou biológico (micro-organismos), e os seus sintomas mais frequentes são diarreia, dores no estômago, vômito e cólica abdominal. Além disso, existe a contaminação cruzada, ocorrida quando há transferência de micro-organismos de um alimento para outro por meio de superfícies, utensílios, equipamentos ou do próprio manipulador, o que ressalta a importância da segurança alimentar (BRASIL, 2004). Nesse contexto, são primordiais a sensibilização e a implementação das BPM (STANGARLIN et al., 2013).

Finalmente, o presente estudo teve o objetivo de otimizar as condições de higiene, manipulação e armazenamento de alimentos em duas instituições filantrópicas da cidade de João Pessoa.

2. Material e Métodos

2.1 Local de estudo

O trabalho foi realizado entre os meses de março e dezembro de 2017, em duas instituições filantrópicas da cidade de João Pessoa, voltadas para o cuidado permanente de idosos, denominadas de A e B.

2.2 Etapas do estudo

No primeiro momento foram realizadas duas visitas técnicas as instituições com o intuito de levantar as informações sobre as condições atuais de armazenamento, manipulação e higiene dos alimentos.

Em um segundo momento foram apontadas as correções e ajustes necessários para o melhor aproveitamento das atividades de armazenamento em estoque apropriado, manipulação e higiene nos referentes setores, cozinha e estoque.

Realizou-se também uma capacitação com exposições dialogadas para os profissionais envolvidos no processo, com o objetivo de conscientizar a importância das condições adequadas do armazenamento de alimentos e as boas práticas higiênico-sanitárias e a importância da utilização dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's).

O trabalho foi finalizado com a elaboração de planilhas de controle de estoque tanto para os alimentos recebidos como para os alimentos doados e para o controle dos alimentos com data de vencimento próximos (Figura 1), e a implantação de um questionário de satisfação com 5 perguntas objetivas.

Figura 1 – Planilha Controle de Estoque, Doação e Vencimento

Código	Descrição	Unidade	Saldo Atual	Entrada Diária	Saida Diária	Saldo Parcial

Código	Descrição	Unidade	Quantidade	Data de entrega	Instituição

Código	Descrição	30 dias	60 dias	90 dias

Fonte: Autores

3. Resultados e Discussão

Após a realização das visitas técnicas nos locais de pesquisa, em especial nas áreas de interesse como a cozinha e estoque dos alimentos dos dois institutos, A e B, pode-se observar a real condição quanto ao armazenamento de alimentos tanto perecíveis como não perecíveis, assim como também das atuais condições de infraestrutura e higiene sanitária do ambiente em que se encontravam e manipulavam os alimentos. Através dos dados pode-se perceber que apesar dos dois institutos A e B, possuem os locais destinados ao armazenamento dos alimentos, locais esses que eram separados da área de produção e manipulação de alimentos, eles eram de pequenas dimensões e isso repercutiu na deficiência de organização dos alimentos e também na limpeza do local, já que foi visualizado a utilização de estrados de madeira com uma grande quantidade de alimentos, devido à grande demanda dos mesmos.

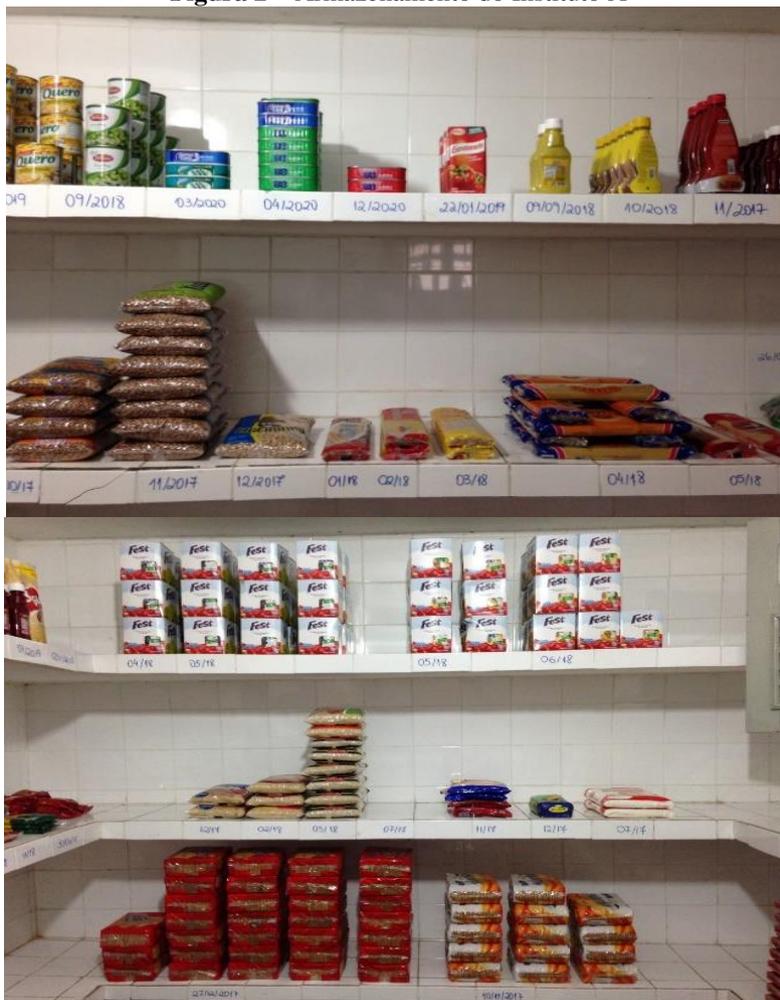
Com isso foram desenvolvidas maneiras de como otimizar as condições de armazenamento, como a utilização de planilhas de controle de estoque, onde ficavam registradas todas as mercadorias presentes no estoque, planilhas de doação, ou seja, aqueles alimentos que seriam repassados para outras instituições de caridade e por fim, as planilhas de controle do prazo de validade, que seria a descrição de todos os alimentos com seus prazos de validade, em três níveis de vencimento 30, 60 e 90 dias para vencer, tendo como objetivo nessa prática o melhoramento das atividades no estoque, o conhecimento de tudo que há e o momento certo para retirada dos mesmos.

Além de que, foram introduzidos também alguns Procedimentos Operacionais Padronizados, os chamados POP's, para as situações de maior não conformidade, tanto no ambiente da cozinha como no estoque de alimentos, esses POP's foram sobre a higienização de geladeiras e freezers, no qual se encontravam em péssimo estado de limpeza, POP sobre o recebimento e armazenamento de frutas e hortaliças, logo que quando recebidos eram deixados de lado e propiciavam a uma rápida deterioração e sobre o armazenamento de alimentos secos, que no entanto eram encontrados tanto no chão como também misturados a outros alimentos.

A cada quinze dias fazia-se visitas nas instituições com o objetivo de repassar as informações técnicas de acordo com a legislação, tanto em relação as Boas Práticas de Manipulação (BPM) como também de acordo com a Vigilância Sanitária, capacitando os profissionais presentes e esclarecendo as dúvidas pertinentes, sendo monitorado as tarefas realizadas nesses locais de pesquisa. Os dados de não conformidade encontrados nos estoques de alimentos dos institutos A e B, foram resolvidas através das mudanças de acordo com a legislação, como a colocação de alimentos de acordo com seus prazos de validade nos respectivos meses, os de vencimento mais próximo na frente e assim sucessivamente, levando-se em conta o espaçamento dos alimentos em relação a parede e ao chão, como é mostrado nas Figuras 2 e 3.

Na Figura 2, é apresentado a organização do armazenamento de alimentos no estoque do Instituto A, onde após uma análise da melhor otimização de espaço, já que no referido lugar não contava com espaço adequado, evidenciou-se que só seria necessário o armazenamento dos alimentos com datas de vencimento futuras, separando-se os alimentos com datas de vencimento mais recente para que fossem doados para outras famílias ou instituições, com o objetivo de reduzir as perdas pela falta de organização.

Figura 2 – Armazenamento do Instituto A



Fonte: Autores

Em relação ao armazenamento dos alimentos no Instituto B (Figura 3), a área do estoque era maior quando comparado ao outro instituto, mas no entanto a quantidade de alimentos recebidos, ou seja doados para esta instituição, era o triplo, sendo assim de quase igual proporção a instituição A.

Para este tipo de situação foram de grande ajuda a reorganização total do estoque, onde da mesma forma que o anterior, os alimentos com datas de vencimento futuras foram reorganizados nas prateleiras e as caixas, cestas básicas foram colocados em estrados de madeira, para não facilitar a entrada de possíveis insetos e sua consequente deterioração.

Figura 3 – Armazenamento do Instituto B



Fonte: Autores

Para o ambiente da cozinha, as Boas Práticas de Manipulação (BPM) predominaram, sendo os manipuladores avisados e esclarecidos sobre como agir perante a produção dos alimentos e a forma correta de higienizá-los, como também sua postura em relação a higiene pessoal.

Ao final dos trabalhos, confeccionou-se um questionário de satisfação a respeito do trabalho realizado, sendo assim respondido por todos os profissionais envolvidos, buscando a avaliação da contribuição na melhoria das condições de trabalho.

Como resultado da implantação do questionário obtivemos respostas positivas ao método adotado de trabalho, tendo correspondido quase 98% de satisfação, ou seja, os profissionais entenderam a importância da melhoria para sua condição de trabalho, e foram esclarecidos sobre as boas práticas vigentes na legislação.

4. Conclusão

O estudo da otimização das condições, atendeu as expectativas nas melhorias das condições de trabalho dos funcionários, como também para a melhor manipulação, higiene e armazenamento dos alimentos, buscando-se assim o entrosamento do conteúdo técnico com a real situação vivenciada nos institutos, facilitando de uma forma em geral a otimização dos espaços destinados aos alimentos.

5. Referências

BRASIL. **Portaria 1997, Pub SVS/MS No. 326, de 30 de julho 1997.** Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, 1997.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância em Saúde. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 15 fev. 2019.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância em Saúde. **Resolução RDC nº 283, de 26 de setembro de 2005.** Dispõe sobre o regulamento técnico para funcionamento das instituições de longa permanência para idosos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 27 set. 2005. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 15 fev. 2019.

BUSNELLO, F. M. **Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento.** São Paulo, Atheneu, p. 292, 2007.

CERQUEIRA, A. T. A. R.; OLIVEIRA, N. I. L. Programa de apoio a cuidadores: uma ação terapêutica e preventiva na atenção à saúde dos idosos. **Revista Psicologia**, São Paulo, v. 13, n. 1, p. 133-150, 2002.

FERREIRA, C. E. M. BEZERRA, L. G. NETO, G. V. Guia para implantação de boas práticas de fabricação (BPF) e do Sistema APPCC. Rio de Janeiro, 2001.

MELLO, J. F.; SCHNEIDER, S.; LIMA, M. S.; FRAZZON, J.; COSTA, M. Avaliação das condições de higiene e da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição no município de Porto Alegre-RS. **Brazilian Journal of Food and Nutrition**, v. 24, n. 2, p. 175-182, 2013.

ROSA, P. T. **Implantação e aplicação do Manual de Boas Práticas de Manipulação em Cozinha Pedagógica em instituição de ensino na cidade de Campo Mourão - PR. 2015.** 176 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, 2015.

SILVA, R. A. **Ciência Do Alimento: Contaminação, Manipulação e Conservação Dos Alimentos.** 2012. 31 p. Trabalho de Conclusão de Curso em Especialista do Ensino da Ciência – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Medianeira, 2012.

STANGARLIN, L.; SERAFIM, A. L.; FREITAS, S. A. L.; HECKTHEUER, L. H. **Instrumentos e apoio**

para implantação das Boas Práticas em Serviços de Nutrição e Dietética Hospitalar. Editora Rubio. Rio de Janeiro, 2013.

TOMICH, R. G. P.; TOMICH, T. R.; AMARAL, C. A. A.; JUNQUEIRA, R. G.; PEREIRA, A. J. G. Metodologia para avaliação das boas práticas de fabricação em indústrias de pão de queijo. **Ciência Tecnologia Alimentar**, Campinas, v. 25, n.1. p. 115- 120, jan./mar., 2005.

VIEIRA, C. P. B.; FIALHO, A. V. M. Perfil de cuidadores familiares de idosos com acidente vascular cerebral isquêmico. **Revista Rene**, Fortaleza, v. 11, n. 2, p. 161-169, 2010.

WEINGOLD, S. E. GUZEWICH, J. J. FUDALA, J. K. Use of Foodborne disease data for HACCP risk assessment. **Journal of Food Protection**, v. 57, n. 9, p. 820-830, 1994.

Informações adicionais

Contribuições dos autores: Todos os autores do artigo contribuíram com o desenvolvimento do mesmo.

Como referenciar este artigo: Assis, B. B. T., Florentino, G. I. B., Souto, V. O. (2019). Estudo da otimização das condições de higiene, manipulação e armazenamento de alimentos em instituições filantrópicas de João Pessoa - PB (Brasil) (2019). Exemplo de título exemplo de título. **Revista Brasileira de Meio Ambiente**, v.5, n.1, p.138-145.



Direitos do Autor. A Revista Brasileira de Meio Ambiente utiliza a licença Creative Commons - CC Atribuição Não Comercial 4.0 CC-BY-NC (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0>), no qual, os artigos podem ser compartilhados desde que o devido crédito seja aplicado de forma integral ao autor (es) e não seja usado para fins comerciais.