

PRÁTICAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR VISANDO A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SEGUROS

Área Temática: Tecnologia e Produção

Elisandra Rigo¹, Darlene Cavalheiro², Gilmar de Almeida Gomes², Weber da Silva Robazzi²,
LizianeSchittler²

^{1,2}Departamento de Engenharia de Alimentos - DEA
Centro de Educação Superior do Oeste de Santa Catarina, CEO
Universidade do Estado de Santa Catarina

¹elisandra.rigo@udesc.br

Palavras-chave: segurança alimentar, manipuladores, setor alimentício.

Resumo:A segurança alimentar abrange três tópicos: quantidade, produção, e acesso aos alimentos, controle das doenças nutricionais e controle higiênico-sanitário dos alimentos, sendo este último diretamente relacionado às empresas de alimentos. Visando melhorar as condições higiênico-sanitárias na preparação de alimentos, diferentes ferramentas têm sido criadas e implementadas para garantir ao mercado consumidor alimentos seguros, através de programas de qualidade que atendam as legislações vigentes. Assim, surge a necessidade de aplicação nas indústrias, agroindústrias e serviços de alimentação das Boas Práticas de Fabricação (BPF), um conjunto de ações e critérios que visam, especialmente, assegurar a qualidade de produtos e serviços que envolvem a manipulação de alimentos. Neste contexto, o programa de extensão “Práticas em Segurança Alimentar” visa à conscientização dos trabalhadores do ramo alimentício sobre a importância do conhecimento, implementação e manutenção de programas de qualidade que priorizam a segurança alimentar e a proteção à saúde dos consumidores. Desta forma, as ações do referido programa de extensão tem contribuído para cooperação entre a universidade e as empresas do núcleo de alimentos da Associação Comercial e Industrial de Pinhalzinho-SC (ACIP), buscando suprir uma demanda por auxílio técnico especializado, promovendo uma oportunidade às empresas parceiras de melhorias nos seus produtos alimentícios comercializados no município e região.

Contexto das ações

A segurança alimentar é um componente vital do perfil de um produto e o código de defesa do consumidor considera como direito básico do consumidor, a proteção da vida, saúde e segurança contra riscos provocados por produtos e serviços considerados nocivos ou perigosos (Guerreiro, 2006). A qualidade da matéria prima, arquitetura dos equipamentos e das instalações, as condições higiênicas do ambiente de trabalho, as técnicas de manipulação dos alimentos e a saúde dos funcionários são fatores importantes a serem considerados na produção de alimentos seguros e de qualidade (Silva, 2012; Carrizo e Toledo, 2006). A implantação de programas de qualidade como boas práticas de fabricação (BPF) constitui a plataforma principal da legislação para todos os setores da indústria alimentícia contemplando todos os requisitos citados anteriormente.

No Brasil, as Boas Práticas são estabelecidas por Leis e Portarias da ANVISA, dentre as quais destacam-se a Portaria 326 (Brasil, 1997) e a Resolução 275 (Brasil, 2002) para as indústrias produtoras de alimentos e a Resolução 216 (Brasil, 2004) para serviços de alimentação. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são um conjunto de normas empregadas

em produtos, processos, serviços e edificações, visando a promoção e a certificação da qualidade e da segurança do alimento. Como resultado da implementação das boas práticas, gera-se um documento denominado manual de BPF do estabelecimento, o qual deve ser personalizado, contendo todas as informações, sobre os procedimentos adotados em relação as BPFs, incluindo POPs/PPHOs, as instruções técnicas e os registros utilizados, uma reprodução fiel da realidade da empresa (Senai, 2002).

Neste contexto, o programa de extensão “Práticas em Segurança Alimentar” inclui três ações: cursos que visam à capacitação de manipuladores de alimentos; prestação de serviços realizando assessoria nas agroindústrias e serviços de alimentação para diagnóstico das conformidades e não conformidades de acordo as boas práticas de fabricação (BPF); produções e publicações com a finalidade de elaborar um manual de boas práticas genérico e cartilhas de orientação sobre manipulação segura de alimentos.

Desta forma, o programa de extensão “Práticas em Segurança Alimentar” e suas respectivas ações visam promover a interação entre os discentes do curso de engenharia de alimentos com empresas do setor alimentício da região de Pinhalzinho, e seus respectivos colaboradores, evidenciando a importância do conhecimento, implementação e manutenção de programas de qualidade que priorizem a segurança alimentar e a proteção da saúde dos consumidores.

Detalhamento das atividades

As ações da extensão “Práticas em Segurança Alimentar” compreendem as seguintes atividades:

Curso

Capacitação de manipuladores de alimentos das empresas parceiras, buscando assim, suprir uma demanda de auxílio técnico especializado, diagnosticada pelo núcleo de alimentos da ACIP (Associação Comercial e Industrial de Pinhalzinho), possibilitando desta forma, a oportunidade de melhorias nos produtos alimentícios comercializados no município e região, contemplando aproximadamente sessenta pessoas. Os cursos têm sido ministrados em três turmas de 30 horas cada, e cada participante receberá um certificado.

A capacitação é realizada de forma presencial, com aulas teóricas expositivas utilizando datashow, quadro entre outros, e também aulas práticas sobre técnicas de higiene pessoal (higienização de mãos, antebraços e unhas).

Prestação de serviços

Esta atividade compreende o diagnóstico das conformidades e não-conformidades com a legislação vigente das agroindústrias e serviços de alimentação, totalizando nove empresas participantes do núcleo de alimentos da ACIP, buscando auxiliar as mesmas na implementação e/ou adequação dos procedimentos operacionais padrões e de higiene operacional.

Para desenvolvimento desta ação foram realizadas visitas periódicas nas empresas para verificação do cumprimento das Boas Práticas de Fabricação, pela aplicação de um *checklist* o qual contempla todos os itens exigidos pela legislação.

Produções e Publicações

Esta ação contempla a elaboração de manual de boas práticas genérico e cartilhas de orientação sobre manipulação segura de alimentos o qual será distribuído para as empresas participantes do programa e seus colaboradores participantes do treinamento, além dos discentes do curso de Engenharia de Alimentos da UDESC-Pinhalzinho/SC, buscando atingir um público de aproximadamente 310 pessoas.

Análise e discussão

As ações previstas no programa de extensão “Práticas em Segurança Alimentar” buscam disseminar conceitos como “Boas Práticas de Fabricação”, “procedimentos operacionais padronizados”, “alimentos seguros” e outros, entre as empresas e seus colaboradores participantes das atividades, de forma que estes tenham conhecimento necessário para adequar-se as legislações vigentes e prover aos consumidores produtos de qualidade assegurada.

O treinamento dos manipuladores de alimentos das agroindústrias e serviços de alimentação envolvidos nas atividades da extensão iniciou em Março de 2013, sendo que duas turmas estão sendo treinadas atualmente, abordando aspectos como higiene pessoal e do ambiente de trabalho, cuidados com os alimentos, entre outros. Os manipuladores que recebem a capacitação são responsáveis por disseminar no seu local de atuação os conhecimentos adquiridos promovendo a produção de alimentos mais seguros, que serão consumidos sem prejuízos à saúde da população.

Quanto a prestação de serviço, tem-se realizado visitas às empresas e elaboração de check-lists e relatórios, buscando diagnosticar a situação das mesmas em relação as normas que regem a produção de alimentos seguros, oportunizando ao estabelecimento a adequação aos programas de qualidade, padronizando seus processos, garantindo a comercialização de produtos mais seguros. Além disso, esta ação proporciona a inserção dos discentes e docentes em ambientes industriais, estreitando a relação da Universidade com a comunidade. Até o presente momento, as nove empresas já foram visitadas e todas foram submetidas ao *checklist*. Os dados de cada empresa estão sendo compilados e os relatórios preparados. A Figura 1 apresenta os resultados do diagnóstico das conformidades e não-conformidades de uma das empresas participantes do programa de extensão “Práticas em Segurança Alimentar”.

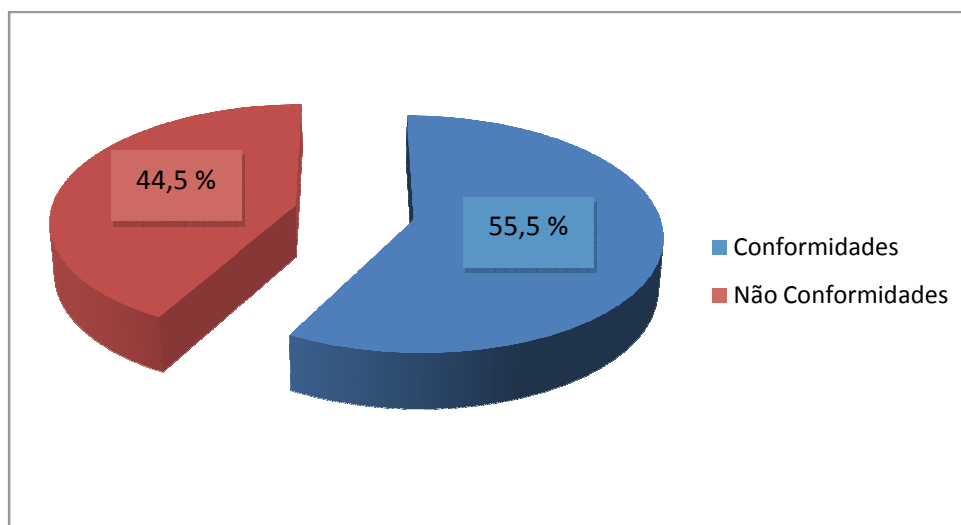


Figura 1. Porcentagem de conformidades e não-conformidades de uma das empresas participantes do programa “Práticas em Segurança Alimentar”.

Na empresa avaliada, observou-se que a mesma apresentou 44,5 % de não-conformidades e 55,5 % de conformidades (Figura 1), sendo que para os itens não-conformes foram sugeridas melhorias visando a adequação as BPF.

Com relação às produções e publicações, a elaboração do material didático previsto no programa a partir de fontes atuais, permitirá a pessoal da área de alimentos a consulta de uma bibliografia técnica e de fácil compreensão para auxílio no treinamento de manipuladores e

naimplementação e manutenção das boas práticas de fabricação. O Manual de Boas Práticas de Fabricação está sendo elaborado pela equipe executora da ação, sendo que o mesmo compreende os procedimentos relacionados à higiene pessoal e do ambiente de trabalho, monitoramento dos processos e produtos, entre outros, informando práticas que garantem a produção segura de alimentos. Também foi desenvolvida uma cartilha voltada para o treinamento de manipuladores de alimentos, a qual contém informações fundamentais àqueles que têm contato direto com alimentos. Todos os participantes dos cursos receberam um exemplar e, além disso, o material será disponibilizado posteriormente *online* para que possa ser consultado por aqueles que têm interesse na área.

Neste contexto, a capacitação dos envolvidos na produção de alimentos, bem como a assessoria para implementação e monitoramento dos processos e produtos, através de programas de qualidade como as BPF, são os principais resultados esperados com a execução das atividades propostas no programa “Práticas em Segurança Alimentar”, visando conscientizar empresas e colaboradores para a produção de alimentos seguros.

Considerações finais

A grande preocupação na fabricação de alimentos é disponibilizar ao mercado consumidor alimentos seguros. Para tal, as agências reguladoras definem regras para promoção da segurança alimentar, que devem ser implementadas e mantidas pelas indústrias de alimentos e serviços de alimentação. Desta forma, ressalta-se a importância do treinamento de manipuladores de alimentos, bem como a assessoria para implementação e monitoramento dos processos e produtos, através de programas de qualidade.

Além disso, como resultado das ações propostas no programa de extensão “Práticas em Segurança Alimentar”, tem-se também a aproximação entre a universidade e a sociedade, proporcionando aos alunos, bolsistas e voluntários, e professores do curso de Engenharia de Alimentos da UDESC-Pinhalzinho o contato com empresas no setor alimentício.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Portaria nº 326** de 30/07/1997.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 275** de 21/10/2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 216** de 15/09/2004.

Carrizo, A., Toledo, J.C. **Proposta para integrar os sistemas de gestão de qualidade, das BPF e da segurança do alimento em uma empresa de pequeno porte produtora de sucos de frutas**. Disponível em: <http://www.abepro.org.br>

Guerreiro, L. **Dossiê Técnico: Boas Práticas de Fabricação em serviços de alimentação**. Disponível em: <http://sbtrv1.ibict.br>

Senai. **Elaboração do manual de boas práticas de fabricação**. Rio de Janeiro. p.43, 2002.

Silva Jr, E.A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 6ª edição, 2012.