



CURSO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Área Temática: Saúde

Luis Fernando Vilani de Pelegrini¹
Lucas Rodrigo Thomas²

Palavras-chave: Alimentos, Manipulação, Higiene, Boas práticas.

Resumo

O curso de capacitação em boas práticas na fabricação de alimentos foi criado para atender a RDC nº 216 da ANVISA, e a Portaria 78, que regulamentam práticas de manipulação na fabricação e processamento de alimentos. Sendo realizado desde o ano de 2008, presta treinamento, do ponto de vista técnico e sanitário, a proprietários e/ou colaboradores de estabelecimentos comerciais como padarias, pizzarias, lancherias, churrascarias, açougues, entre outros estabelecimentos que realizam manipulação de alimentos. O curso é realizado uma vez por mês na Universidade Federal de Santa Maria, com 15 a 20 vagas por edição.

Curso de Boas Práticas em Serviços de Manipulação de Alimentos

O homem consome alimentos, tanto de origem vegetal, como animal, que podem ser contaminados por microrganismos patogênicos ou deteriorantes, podendo ocorrer desde a sua produção, manipulação, transporte, armazenamento ou distribuição. Estas contaminações resultam prejuízo a saúde do consumidor (GRAMULHA et al., 2008). A Organização Mundial de Saúde considera as enfermidades transmitidas por alimentos como um problema de saúde pública, uma vez que atinge grande número de indivíduos em todas as partes do mundo, causando prejuízos não somente à saúde do consumidor como também

¹ Professor Adjunto, Departamento de Medicina Veterinária Preventiva – Setor de Indústria e inspeção de Carnes, UFSM. lfvpelegrini@gmail.com

² Acadêmico de Medicina Veterinária, Departamento de Medicina Veterinária Preventiva – Setor de Indústria e inspeção de Carnes, UFSM. lucasrthomas@hotmail.com

incapacidade laboral temporária, gastos com tratamento médico, perdas emocionais, dentre outros (BENEVIDES et al., 2004).

Dessa maneira, há uma grande responsabilidade na manutenção da higiene nesses estabelecimentos que, no geral, são os que mais preocupam as autoridades sanitárias, dados a perecibilidade do produto e os riscos que representam para os consumidores (PARDI et al., 2006).

Baseado na necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação e o constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário foi publicada recentemente a Resolução RDC nº216 da ANVISA. Além disso, esta resolução permite uma harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação.

O controle higiênico-sanitário tanto dos estabelecimentos quanto dos manipuladores de alimentos é essencial para garantir a qualidade dos alimentos (BENEVIDES, 2004). A contaminação microbiológica é conhecida como a mais ameaçadora à saúde humana, porém está podendo ser bastante controlada, pelas Boas Práticas de Higiene, durante o manuseio e processamento dos alimentos (FIGUEIREDO, 2001). De acordo com a ANVISA, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos.

Os manipuladores de alimentos constituem elemento primordial, sendo responsáveis por casos de contaminação dos alimentos, tanto por hábitos inadequados de higiene pessoal como de lavagem das mãos, ou por serem portadores de microrganismos patogênicos. O treinamento de manipuladores de alimentos tem sido apontado como o meio mais eficaz e econômico de superar estas inadequações (SOUZA et al., 2004). Portanto, nesses treinamentos, devem ser abordados, de forma clara, os tipos de contaminação e o que se pode fazer para evitá-los, bem como a preocupação com os problemas que a contaminação pode causar aos consumidores.

Objetivo geral

Transmitir os conceitos de Boas Práticas de Manipulação (BPM) e Boas Práticas de Fabricação (BPF) de alimentos, para garantia da qualidade dos alimentos, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle higiênico-sanitário, visando, portanto a proteção à saúde da população.

Objetivos Específicos

- Oferecer treinamento teórico/prático para qualificação dos manipuladores de estabelecimentos de produtos alimentícios sobre Boas Práticas de Fabricação (BPF);
- Auxiliar os estabelecimentos na adequação da RDC nº 216 da ANVISA;

Metodologia

- Carga horária total de 20 horas
- Realizar curso teórico/prático com o seguinte conteúdo programático:

MÓDULO I (20horas – 5 encontros)

1. Microorganismos

- 1.1. Microorganismos comuns
- 1.2. Fases de crescimento de microorganismos
- 1.3. Doenças veiculadas por alimentos
- 1.4. Inibição do crescimento de microorganismos

2. Higiene pessoal e manipulação higiênica dos alimentos

- 2.1. Higiene pessoal
- 2.2. Manipulação higiênica dos alimentos
- 2.3. Procedimentos sanitários para a preparação de alimentos

3. Produtos de limpeza

- 3.1. Tipos de sujidades
- 3.2. Como funcionam os produtos de limpeza
- 3.3. Tipos de produtos de limpeza
- 3.4. Manipulando e estocando produtos de limpeza

4. Segurança alimentar

- 4.1. Ferramentas para o gerenciamento da segurança alimentar

5. Legislação

- 5.1. RDC n° 216 (ANVISA)
- 5.2. RDC n° 275 (ANVISA)
- 5.3. Portaria SVS/MS n° 326
- 5.4. Portaria MS n° 1428

6. Boas práticas de manipulação de alimentos

- 6.1. Aplicação
- 6.2. Termos e princípios gerais
- 6.3. Requisitos gerais
- 6.4. Procedimento padrão de higiene operacional/procedimento operacional padrão

7. O sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle)

- 7.1. Conceito, histórico e benefícios do sistema
- 7.2. Pré-requisitos para implantação do sistema
- 7.3. Etapas preliminares para elaboração do plano APPCC
- 7.4. Princípios do sistema
- 7.5. Exercício para elaboração do plano APPCC

Público Alvo

- Proprietários de estabelecimentos de serviços de alimentação;
- Colaborador designado pelo estabelecimento de serviço de alimentação;
- Responsável técnico envolvido nos estabelecimentos de alimentação.

Ministrantes

- Prof. Dr. Luis Fernando Vilani de Pelegrini;
- Prof^ª. Dra. Neila Silvia Richards;

- Médico Veterinário Ms. Flavio Renato da Costa Abaid;
- Prof^a. Dra. Leadir Fries

Referências

ANVISA. <Disponível em: www.anvisa.gov.br/ALIMENTOS/bpf.htm>. Acessado em 30 de maio de 2008.

BENEVIDES, C.M.J.; LOVATTI, R.C.C. Segurança alimentar em estabelecimentos processadores de alimentos. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 125, p. 24-27, out. 2004.

FIGUEIREDO, V. F.; NETO, P. L. C. **O. Implantação Do HACCP na Indústria de Alimentos**. Gestão & Produção v.8, n.1, p.100-111, abr. 2001.

GRAMULHA, D. M.; BATTISTI, E.; OST, P. R.; MOURA, P. N.; ALBORGHETI, G. **Boas Práticas de Fabricação: Enfoque na Importância do treinamento de manipuladores**. Disponível em: http://www.nutrinews.com.br/TrabAcad/Grad/Grad_Unicentro_006.html> Acessado em 04 de junho de 2008.

PARDI, M.C. et al. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. Goiânia: UFG, 2^aed, vol 1, 2006.

SOUZA, R.R. de; GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Técnica da simulação aplicada ao treinamento de manipuladores como recursos para a segurança alimentar de refeições transportadas. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 122, p. 21-25, jul. 2004.