

**FACULDADE ALPHA CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM
AUDITORIA QUALIDADE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM
ALIMENTOS**

**DINACLEIDE BATISTA DA SILVA
JOSIMERE LAYS DE SOUZA RODRIGUES**

**BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO:
DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA'S)**

**RECIFE
2021**

**DINACLEIDE BATISTA DA SILVA
JOSIMERE LAYS DE SOUZA RODRIGUES**

**BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO:
DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA'S)**

Artigo apresentado à Faculdade ALPHA,
como parte dos requisitos para obtenção do título de
Especialista em AUDITORIA QUALIDADE E
VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM ALIMENTOS
Orientador Prof. Dr. Diogenes José Gusmão Coutinho.

**RECIFE
2021**

BOAS PRATICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA'S)

Artigo apresentado à Faculdade ALPHA, como parte dos requisitos para obtenção do título de Especialista em AUDITORIA QUALIDADE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM ALIMENTOS.

Aprovado em ___/___/_____

BANCA EXAMINADORA

Profº. Dr. DIOGENES JOSÉ GUSMÃO COUTINHO

Profº. Me ANGELO MENDES DE ALMEIDA
Coordenador do Curso de AUDITORIA QUALIDADE E VIGILÂNCIA
SANITÁRIA EM ALIMENTOS
Cursos de Educação – ProfªMsc.Rucenita Leite de Queiroz
Cursos de Saúde – Profª.Esp.Thayanne de Azevedo Facão

Esp. Ana Paula de Santana Silva
Diretora Acadêmico da Pós-Graduação

BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA'S)

DINACLEIDE BATISTA DA SILVA¹
JOSIMERE LAYS DE SOUZA RODRIGUES ²
DIOGENES JOSÉ GUSMÃO COUTINHO ³

RESUMO

As boas práticas em serviços de alimentação buscam garantir condições higiênico-sanitárias em conformidade com a legislação vigente, no intuito de oferecer um alimento seguro. Essas são preestabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) a qual tem como finalidade a regulamentação dos setores destinados a prestação de serviços em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

O manipulador de alimentos é considerado uma das principais fontes de contaminação durante a produção de alimentos. Sendo assim, a conscientização, a alta percepção de risco e a capacitação sobre higiene de alimentos e perigos (biológicos, físicos e químicos) que podem ser prevenidos é uma ferramenta bastante eficiente para a redução de surtos provocados por doenças transmitidas por alimentos (DTA).

As Doenças transmitidas por alimentos, mais popularmente conhecidas como DTA, são originadas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados. São mais de 250 tipos de DTA e a maior parte são infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e parasitas.

Este estudo teve como objetivo avaliar as boas práticas em serviços de alimentação e a incidência das doenças transmitidas por alimentos (DTA's). Tratando-se de uma revisão integrativa da literatura, na qual, os levantamentos das informações foram realizados no ambiente virtual, utilizando bases de dados de estudos científicos, onde foram selecionados 9 artigos para análise.

Palavras chave: DTA's, boas práticas, manipulação de alimentos, Segurança dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos, serviços de alimentação.

ABSTRACT

Good practices in food services seek to ensure hygienic-sanitary conditions in accordance with current legislation, in order to offer safe food. These are pre-established by the National Health Surveillance Agency (ANVISA), whose purpose is to regulate the sectors for the provision of services in Food and Nutrition Units (UAN). The food handler is considered to be one of the main sources of contamination during food production. Therefore, awareness, high risk perception and training on food hygiene and hazards (biological, physical and chemical) that can be prevented is a very efficient tool for reducing outbreaks caused by foodborne diseases (DTA) . Foodborne illnesses, more popularly known as FBD, are caused by eating contaminated food and / or water. There are more than 250 types of DTA and most are infections caused by bacteria and their toxins, viruses and parasites. This study aimed to evaluate good practices in food services and the incidence of foodborne diseases (DTA's). This is an integrative review of the literature, in which, the surveys of the information were carried out in the virtual environment, using databases of scientific studies, where 9 articles were selected for analysis.

Keywords: DTA's, good practices, food handling, food safety; Foodborne diseases, food services.

1. INTRODUÇÃO

A higiene sanitária dos alimentos é indispensável em todas as fases da cadeia produtiva e não seria diferente no processo de manipulação e higienização dos alimentos, pois essa é uma etapa importante dentre as diversas existentes, como por exemplo, na escolha do fornecedor, no manejo, na produção, na conservação, no armazenamento, no transporte, na distribuição, até a chegada ao consumidor. Em todos esses estágios, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) são primordiais no intuito de promover as melhores condições higiênico-sanitárias para os alimentos fabricados. Isso deve garantir tanto uma segurança no que se refere a saúde do público como também contribuir para acompanhar o andamento das ações que estão sendo realizadas e assim possibilitar possíveis intervenções (OLIVEIRA et al., 2020).

As DTAs são causadas por micro-organismos patogênicos, suas toxinas, substâncias químicas tóxicas ou objetos lesivos, podendo ser identificadas quando uma ou mais pessoas apresentam sintomas similares, após a ingestão de alimentos contaminados. A maioria dos surtos por DTAs têm sido relacionadas à ingestão de alimentos sem alteração organoléptica visível. Isso ocorre porque a dose infectante de patógenos é menor que a quantidade necessária para degradar os alimentos (JÚNIOR et al., 2020). Esta contaminação provoca infecções, intoxicações, cujos sintomas mais comuns são: vômitos, diarreias, dores e desconfortos abdominais e cefaleia acompanhados de febre, irritação de mucosas e olhos, dermatites com ou sem pruridos até agravos a saúde e óbitos, os agentes etiológicos mais frequentes são de origem bacteriana, dentre eles *Salmonella spp*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Shigella spp*, *Bacillus cereus* e *Clostridium perfringens* (COSTA,2019).

A vigilância sanitária tem o papel de promover e garantir a saúde da população, com ações para eliminar e prevenir os riscos à saúde decorrentes da alimentação, a partir da fiscalização dos locais que produzem, transportem e comercializam alimentos, para que assim possa minimizar ou eliminar os potenciais riscos que a produção ou a manipulação inadequada desses produtos e serviços podem causar ao consumidor (SIRTOLI; COMARELLA, 2018).

2. MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de uma revisão de literatura com apresentação de análises qualitativas sobre as BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA'S). As bases de dados eletrônicas utilizadas foram: Scientific Electronic Library Online (Scielo), National Library of Medicine (Medline), LILACS (Literatura Latino Americana e do Caribe em Ciências Sociais e da Saúde), e Google Acadêmico. Foram selecionados artigos e revistas científicas entre os anos de 2017 a 2020, nos idiomas português e inglês. Os descritores utilizados no estudo estão devidamente cadastrados na plataforma DeCS (Descritores em Ciências da Saúde): DTA's, boas práticas, manipulação de alimentos, Segurança dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos, serviços de alimentação.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tabela 1:

Autores/Ano	Objetivos	Tipo de Estudo	Resultados
DUTRA et. al. 2017	Objetivo do presente trabalho foi pesquisar a presença de Staphylococcus aureus, Salmonella e Escherichia coli na superfície das latas de cerveja e refrigerante na região do Gama - DF, avaliando o nível de contaminação microbiológica.	Pesquisa de campo	E. coli e S. aureus foram os microrganismos mais frequentes nas amostras analisadas e evidenciam que o fato das latas estarem seladas não impede a contaminação microbiana.
SILVA et al. 2017	Objetivou-se revisar características da epidemiologia de E. coli enterohemorrágica,	Revisão de literatura	As infecções alimentares causadas por EHEC representam um risco a saúde da população, e estes

	contribuindo para uma maior compreensão sobre os alimentos envolvidos, vias de transmissão, sintomas, diagnóstico, profilaxia e tratamento.		micro-organismos devem ser frequentemente monitorados. Boas práticas de higiene, bem como o emprego de ferramentas de qualidade, podem diminuir o perigo de contaminação cruzada e da infecção humana.
ARRUDA et al. 2018	Fazer um levantamento na literatura em relação a percepção de risco dos manipuladores de alimentos para que assim haja a possibilidade de produção de alimentos mais seguros.	Revisão Bibliográfica	Conforme caracterização geral dos estudos, dos 12 artigos incluídos, analisaram o nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos, apresentaram resultados de percepção mediana e um com percepção totalmente insatisfatória. Apenas um artigo apresentou o resultado de percepção satisfatório, porém os manipuladores de alimentos recebiam capacitação apenas esporadicamente.
CUNHA et al. 2018	Este estudo tem por objetivo relatar a experiência vivenciada por acadêmicos de Enfermagem da Faculdade Ateneu, através de ações educativas voltadas para a população, direcionadas para a prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos.	Descritivo de abordagem qualitativa	O objetivo principal que é a conscientização da contaminação dos alimentos, o qual é de suma importância. Não só por permitir uma construção do conhecimento por parte dos universitários, mas por nos oferecer uma oportunidade de trabalhar a promoção da saúde, uma das estratégias mais importantes para a redução

			no número de pessoas atingidas pela DTAS.
BERNARDES et al. 2018	Diferenciar intoxicação, de infecção e de toxinfecção alimentar, mostrar os alimentos, microrganismos e os sintomas mais frequentes, quais os meios de contaminação, o papel da vigilância sanitária e epidemiológica e dar ênfase a <i>Salmonella</i> spp apresentando sua taxonomia, característica gerais, clínicas e patogênicas e sua epidemiologia.	Revisão Bibliográfica	Vale ressaltar que as principais formas de se evitar a contaminação dos alimentos é com a melhor higiene dos manipuladores e equipamentos, a segurança de água tratada e solo não contaminado que são garantidos pelo saneamento básico, um reforço nos órgãos de vigilância e maior notificação dos casos para ter um controle real da situação e investigar a origem do problema.
JÚNIOR et al. 2019	O presente estudo teve como objetivo fazer uma revisão bibliográfica acerca da contaminação de alimentos pela bactéria <i>S. aureus</i> , ressaltando fatores que propiciam o seu desenvolvimento em alimentos e riscos atrelados a essa contaminação.	Revisão Bibliográfica	Mais estudos acerca do desenvolvimento de <i>S. aureus</i> nos alimentos são necessários, uma vez que podem propiciar o surgimento de novas estratégias de armazenamento e processamento específicas de acordo com as particularidades de cada alimento.
MENDES et al. 2019	Orientar e conscientizar sobre a importância das “Boas Práticas” por meio de cartilha informativa, visando a qualidade do alimento e a sua higiene-sanitária adequada na área de alimentos.	Revisão Bibliográfica	Nota-se como resultado o baixo conhecimento dos manipuladores sobre “Boas Práticas” e sua implementação. A qualificação dos manipuladores é de extrema importância para a realização e a manutenção das boas práticas de higiene.

<p>JÚNIOR et al. 2020</p>	<p>Avaliar a importância do nutricionista na prevenção de surtos alimentares em unidades de alimentação e nutrição.</p>	<p>Revisão de literatura em uma abordagem exploratória</p>	<p>Conclui-se que a presença do nutricionista como RT, nas UANs, é bastante relevante para a prevenção de surtos alimentares, visto que este profissional atua com os princípios da nutrição, melhorando as condições higiênicas sanitárias das unidades.</p>
<p>MORICONI et al. 2020</p>	<p>Avaliar criticamente os fatores que contribuíram para sua ocorrência e para sua elucidação.</p>	<p>Pesquisa de Campo</p>	<p>A confirmação laboratorial da presença de B. cereus e S. aureus em três diferentes alimentos indicou os alimentos mais prováveis de envolvimento no surto, ao passo que a investigação sanitária permitiu apontar como fatores de risco para a ocorrência de DTA por esses agentes as más práticas de manipulação dos alimentos e as falhas nos controles de tempo e temperatura no preparo, armazenamento, conservação e reaquecimento.</p>

4. CONCLUSÕES

Com os estudos selecionados foi possível analisar que a falta de conhecimento sobre boas práticas na manipulação de alimentos ainda é alta entre os manipuladores, podendo assim acarretar grandes riscos de doenças transmitidas por alimentos contaminados, ou contaminados pelos próprios manipuladores, ou pela má higiene do local, ou pelo mal armazenamento ou pela contaminação da água.

Assim sendo, percebe-se que isso pode se tornar um problema de saúde pública, além de também causar grandes riscos para o consumidor. É necessário que os donos dos estabelecimentos aumentem sua percepção sobre as boas práticas, investindo em cursos e palestras para seus funcionários.

Isso acarretará melhorias para a segurança alimentar aos seus consumidores. A conscientização sobre as boas práticas é de grande importância, pois, com periódicos e inspeções sanitárias, será possível diminuir os casos de doenças transmitidas por alimentos e aumentar a qualidade, a segurança alimentar e a saúde dos consumidores.

5. AGRADECIMENTOS

Dedicamos este trabalho primeiramente a Deus, por ser essencial em nossas vidas e por nos dar perseverança de concluir a pós-graduação. Agradecemos também a nossos familiares por terem nos dado todo o apoio necessário durante nossa trajetória. Também somos gratos pela orientação e compreensão de Diogenes Gusmão durante a construção desse trabalho, e por fim agradecemos uma a outra pela parceria.

6. REFERENCIAS

ARRUDA, KATRYN BACK DE. UM OLHAR SOBRE A PERCEPÇÃO DE RISCO DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTAs) ENTRE MANIPULADORES DE ALIMENTOS – REVISÃO BIBLIOGRÁFICA. Cuiabá-MT, outubro de 2018.

BERNARDES, NICOLE BLANCO et al. Intoxicação Alimentar um Problema de Saúde Pública. Id on Line Rev. Mult. Psic. V.12, N. 42, p. 894-906, 2018 - ISSN 1981-1179 Edição eletrônica em <http://idonline.emnuvens.com.br/id>. <http://revista.faciplac.edu.br>. Acesso em: 25 de março de 2021.

COSTA, CAROLINE PASSOS. C837b Boas práticas e prevenção de DTA emergentes desempenhadas por nutricionistas / Caroline Passos Costa. - Governador Mangabeira - BA, 2019.

CUNHA, GEORGE HENRIQUE DE MOURA. Anais do VII Universo Ateneu, 28 a 30 de novembro de 2018. – Fortaleza: FATE, 2018. 379p. ISBN: 978-85-5468-124-1.

DUTRA, CECÍLIA BREVES. CAMPOS, LÍZIA LENZA. Pesquisa de Staphylococcus aureus, Salmonella e Escherichia coli em superfícies de latas de cerveja e refrigerante. Revista de Saúde da Faciplac. Brasília, v.4, n.1, janeiro -julho 2017.<http://revista.faciplac.edu.br>. Acesso em: 25 de março de 2021.

JÚNIOR, FRANCISCO PATRÍCIO DE ANDRADE et al. Fatores que propiciam o desenvolvimento de Staphylococcus aureus em alimentos e riscos atrelados a contaminação: uma breve revisão. Rev. Ciênc. Méd. Biol., Salvador, v. 18, n. 1, p. 89-93, jan./abr. 2019.

JÚNIOR, GUTTEMBERG NERY DOS SANTOS et al. A relevância do responsável técnico nutricionista na prevenção de surtos alimentares em unidades de alimentação e nutrição. Braz. J. of Develop., Curitiba, v. 6, n. 10, p. 77795-77807, oct. 2020.

MENDES, THALITA APARECIDA ALVES. VITTI, MARIA CAROLINA DARIO. A importância das boas práticas na manipulação de alimentos. Revista Medicina e Saúde, Rio Claro, v. 2, n. 3, p. 111-125, jan./jun. 2019. <https://intranet.redeclaretiano.edu.br> . Acesso em: 07 de abril de 2021.

MORICONI, Patricia Rossi et al. Intoxicação Alimentar por Bacillus cereus e Staphylococcus aureus: relato de uma investigação de surto. Revista de Educação Continuada em Medicina Veterinária e Zootecnia do CRMV-SP, São Paulo, v.18, n. 2, 2020. DOI 10.36440/recmvz. v18i2.38085.

OLIVEIRA, A. M. C.; SOUSA, P. V.; ALVES, A. A. S.; MEDEIROS, S. R. A.; MENDONÇA, M. J. N. Adequação de serviços de alimentação às boas práticas de fabricação. *Conexões Ciência e Tecnologia*, Fortaleza, v.14, n. 1, p. 30-36, mar. 2020. Disponível: <http://www.conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes/artic le/view/1830/1410>. Acesso em: 24 de março de 2021.

SILVA, JÉSSICA GABRIELA. *Escherichia coli ENTEROHEMORRÁGICA (EHEC) TRANSMITIDA PELOS ALIMENTOS: REVISÃO*, 2017.

SIRTOLI, D. B; COMARELLA, L. O papel da vigilância sanitária na prevenção das doenças transmitidas por alimentos (DTA). *Revista Saúde e Desenvolvimento*, v. 12, p. 507, 2018.