

CARTILHA: ORIENTAÇÕES TÉCNICAS PARA O FUNCIONAMENTO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

**Ana Karoline Dias de Araújo Leite; Fabricia Dos Santos Soares; Tereza Laura
Pereira De Freitas.**

1 INTRODUÇÃO

As doenças transmitidas por alimentos (DTA's) consistem em uma síndrome ou doença originada pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados por microrganismos, toxinas e agentes químicos ou físicos. Assim, quando ocorre um surto de DTA há o aparecimento de episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos de origem comum (FRANCO; LANDGRAF, 1996).

Dentre as principais formas de contaminação, podemos relacionar a falta de higiene no manuseio dos utensílios utilizados no processo de preparo dos alimentos, bem como o local onde ocorre este manejo e ainda associar tal contaminação aos manipuladores desses produtos, ou seja, a higiene das mãos e das roupas também constituem um fator importante para a contaminação (FRANCO; LANDGRAF, 1996). Tais condições podem ocorrer devido a ausência da aplicação dos princípios higiênico-sanitários do Manual de Boas Práticas, que podem se configurar como um risco à saúde dos consumidores (FORSYTHE, 2013).

É importante ressaltar que as DTA's podem causar sequelas à curto ou longo prazo, podendo também levar a morte em casos mais graves. Por isso, as boas práticas no preparo e manuseio dos alimentos podem resultar em um produto de ótima qualidade e que apresenta segurança para que os consumidores possam ingeri-lo, uma vez que, principalmente ovos, peixes, carnes cruas, frutas e hortaliças são propícios a proliferação e possível contaminação cruzada em alimentos. No entanto, muitos produtores ainda desconhecem os perigos que a má manipulação de alimentos pode acarretar, sendo necessárias ações que viabilizem a execução de boas condutas, além de meios que facilitem o acesso à informação (FORSYTHE, 2013).

Portanto, é imprescindível que sejam estabelecidas medidas preventivas, de manipulação e adequação dentro de uma UAN, para que exista um controle mais rigoroso em relação a fatores que possam contribuir com a contaminação de alimentos pelo mau planejamento físico-funcional dessas unidades (FORSYTHE, 2013).

Com isso, uma cozinha de UAN de porte pequeno (produzem até 500 refeições por dia) deve seguir algumas normas de segurança para a execução de serviços que serão destinados à alimentação coletiva. Nesse contexto, com o intuito de oferecer condições de

higiene e nutrição adequados e de acordo com a legislação, uma Unidade de Alimentação e Nutrição tem a responsabilidade de conter aspectos referentes a uma boa implantação e edificação do local, boa circulação de utensílios e equipamentos, iluminação, ventilação, temperatura e umidade, piso, parede, divisórias, portas e janelas, além de áreas adequadas para o preparo e armazenamento correto dos alimentos (SOMAVILLA; LOPES, 2013).

Tais práticas, são de extrema importância para sistematizar os princípios que serão destinados a execução correta de uma UAN, especialmente no que diz respeito à garantia de uma estrutura adequada para o manejo e estabelecimento normativo de ações que busquem contribuir para a higiene sanitária de determinado local, além de evitar possíveis circunstâncias que coloquem em risco a saúde coletiva (SOMAVILLA; LOPES, 2013).

Dessa forma diante do exposto, o referido trabalho teve como finalidade desenvolver uma cartilha com as informações necessárias para a adequação do planejamento físico-funcional de uma cozinha de acordo com a legislação vigente.

2 METODOLOGIA

A metodologia de pesquisa adotada consiste em uma produção qualitativa, na qual foi realizada uma abordagem de conhecimentos prévios sobre o tema. O projeto visa a criação de uma cartilha que aborda os princípios higiênicos necessários para a conduta físico-funcional adequada de Unidades de Alimentação e Nutrição de acordo com a legislação vigente, com o intuito de alertar os profissionais e a comunidade acerca das condutas ideais que devem ser adotadas para o desempenho correto de uma UAN. Para tanto, a condução desse estudo é dividido em duas etapas, sendo:

- 1^a Elencar os tópicos abordados nas RDCs que normatizam o planejamento físico-funcional;
- 2^a Produção de Cartilha.

A condução dessa pesquisa foi demarcada entre os meses de fevereiro à junho de 2022, por meio da busca de estudos que tratassem o tema proposto ou possuísem alguma relevância para tal problemática. A construção desse projeto ocorreu pela ação de alunas graduandas do Curso de Nutrição do Centro Universitário Paraíso do Ceará, em Juazeiro do Norte-CE no ano de 2022, utilizando a RDC 275/2002 e RDC 216/2004, e posteriormente foi criada uma cartilha utilizando o site Canva.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com o levantamento dos principais tópicos abordados nas RDC's sobre o funcionamento físico-funcional adequado de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, foi possível relacionar tais aspectos com o surgimento de DTA's e ainda mostrar a importância de utilizar o manual de Boas Práticas como um instrumento básico capaz de guiar o desempenho adequado dos estabelecimentos em questão.

As RDC's caracterizam-se por serem resoluções lançadas pela ANVISA com o intuito de estabelecer normas que atuam na assistência de estabelecimentos, ou seja, proporcionam saúde e segurança tanto aos funcionários quanto à população. Essas resoluções contém tópicos que tratam procedimentos de Boas Práticas com o objetivo de assegurar condições higiênico-sanitárias adequadas.

Os principais requisitos que envolvem as RDC's estão relacionados ao local (edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios), higiene (instalações, equipamentos e utensílios), controle de vetores e pragas, abastecimento de água, manejo de resíduos, manipuladores, produtos (matéria-prima, ingredientes e embalagens), preparação do alimento, armazenamento e transporte do alimento, exposição do alimento e documento e registro. Todos esses aspectos se integram entre si para garantir funcionalidade ao estabelecimento, com o intuito de estabelecer um fluxo adequado e seguro, desde o recebimento do alimento e preparo do alimento, até a chegada no prato do consumidor.

Para isso, as alunas realizaram a construção de uma cartilha, na qual aborda de maneira didática e simples os fundamentos que condizem com as normas vigentes na RDC 275/2002 e RDC 216/2004 (Figura 1).

Figura 1. Cartilha sobre: Planejamento físico-funcional de uma Unidade de alimentação e Nutrição.



Edificações, instalações, móveis, equipamentos e utensílios

O que fazer?

As instalações devem possibilitar o fluxo ordenado;

Piso, paredes, teto e instalações devem conter superfície lisa;

Móveis, utensílios, equipamentos devem ser impermeáveis e de fácil higienização;

Sanitários e vestiários devem ficar longe do local de preparação dos alimentos

Higienização

O local de trabalho deve estar sempre limpo;

As janelas devem conter telas para impedir a entrada de mosquitos;

É necessário que o local tenha rede de esgoto;

O local de trabalho deve ser sempre bem iluminado e ventilado.

Preparação do alimento

Lavar as mãos antes de manipular os alimentos

Evitar que alimentos crus e cozidos entrem em contato

Não utilizar os mesmos utensílios para preparar diferentes tipos de alimentos

Não utilizar óleos e gorduras por longos períodos

Alimentos congelados e refrigerados não devem permanecer fora da geladeira por muito tempo

Transporte e armazenamento do alimento preparado

Armazene os alimentos em vasilhames bem fechados

Identificar os vasilhames com nome, data de preparo e prazo de validade

Mantenha o alimento em caixas térmicas caso o transporte seja demorado

Verifique a higiene do veículo para evitar a proliferação de baratas ou outros insetos

Mantenha mesas e cadeiras bem limpas e organizadas

Não misture os alimentos e dinheiro ao mesmo tempo. Proteja os alimentos com barreiras de vidro para evitar a contaminação

Para a garantia, qualidade e a eficiência dos produtos alimentícios, é recomendado criar protocolos no controle e segurança, baseado nas orientações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Esta implementação de protocolos e de suas instruções contribuem para a diminuição de erros e na análise prévia dos possíveis riscos, prevalecendo o padrão de higiene do estabelecimento estipulado pelo manual de Boas Práticas, estabelecido pela ANVISA no ano de 2019 (MACHADO, 2013).

4 CONCLUSÃO

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) podem estar relacionadas a diversos fatores, dentre eles, podemos elencar a falta de higiene durante o processo de manipulação dos alimentos, e associar tal fator com a ausência de capacitação dos manipuladores, que pode estar diretamente ligada com o pouco acesso à informação. Quando medidas higiênico-sanitárias não são adotadas pelos manipuladores de alimentos, ou pelo estabelecimento em questão, a contaminação por agentes etiológicos torna-se muito mais fácil, sendo necessário a adoção de medidas que amenizem ou previnam tais fatores (MEDEIROS; CARVALHO; FRANCO, 2017).

Para evitar riscos à saúde do consumidor e possibilitar a padronização de qualidade e execução de serviços, as RDC's devem ser adotadas como parte da rotina das Unidades de Alimentação e Nutrição, para garantir segurança e qualidade nas atividades que são destinadas à alimentação coletiva (MEDEIROS; CARVALHO; FRANCO, 2017).

Ações básicas como a higienização correta das mãos e utensílios e a utilização de EPI's, muitas vezes ainda não fazem parte dos processos de manipulação de alimentos em determinadas UAN's. Tais ações podem se configurar como falhas graves na rotina desses estabelecimentos, que conseqüentemente coloca em risco a saúde da população. Mediante esses fatores, é de extrema impotência a execução de medidas que tornem viável o acesso a informação, como a construção de Cartilhas ou outras ferramentas que possibilitem que mais pessoas tenham conhecimento das resoluções já existentes.

REFERÊNCIAS

MEDEIROS, M. G. G. A; Carvalho, L. R; FRANCO, R. M. Percepção sobre higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário. **Rev. Ciência e Saúde Coletiva**, 22(2):383-392, 2017

AGE, L. M; SCHOMMER, P, C. Coprodução de Serviço de Vigilância Sanitária: Certificação de Restaurantes. **Rev. RAC**, Rio de Janeiro, v. 21, n. 3, pp. 413-434, Maio/Jun. 2017

SOTO, F. R. et. al. Aplicação experimental de um modelo de conduta de inspeção sanitária no comércio varejista de alimentos. **Rev. Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, 29(2): 371-374, abr.-jun. 2009

FERREIRA, C. T. P. A. Condições Higiênico-Sanitárias e sua importância para a prevenção de surtos de doenças transmitidas por alimentos ocasionadas por *Salmonella SPP*. **Rev. Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente** – Vol. 2 – N. 4

MACHADO, G. B. et. al. Impacto da salmonelose na suinocultura e suas implicações em saúde pública. **Rev. Arq. Inst. Biol.**, v.83, 1-5, e0472014, 2016

SOMAVILLA, G. P; LOPES, C. E. J. Orientações técnicas, legais e normativas para projetos de espaços destinados a serviços de alimentação coletiva. **Rev. Arquitetura da IMED**, v. 2, n2. 2013, p. 108-122, ISSN, 2318-1109

FORSYTHE, Stephen. J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. Porto Alegre: ARTMED, 2013