

EDIÇÃO ESPECIAL

revista Higiene Alimentar

abril 2007

volume 21 — nº 150

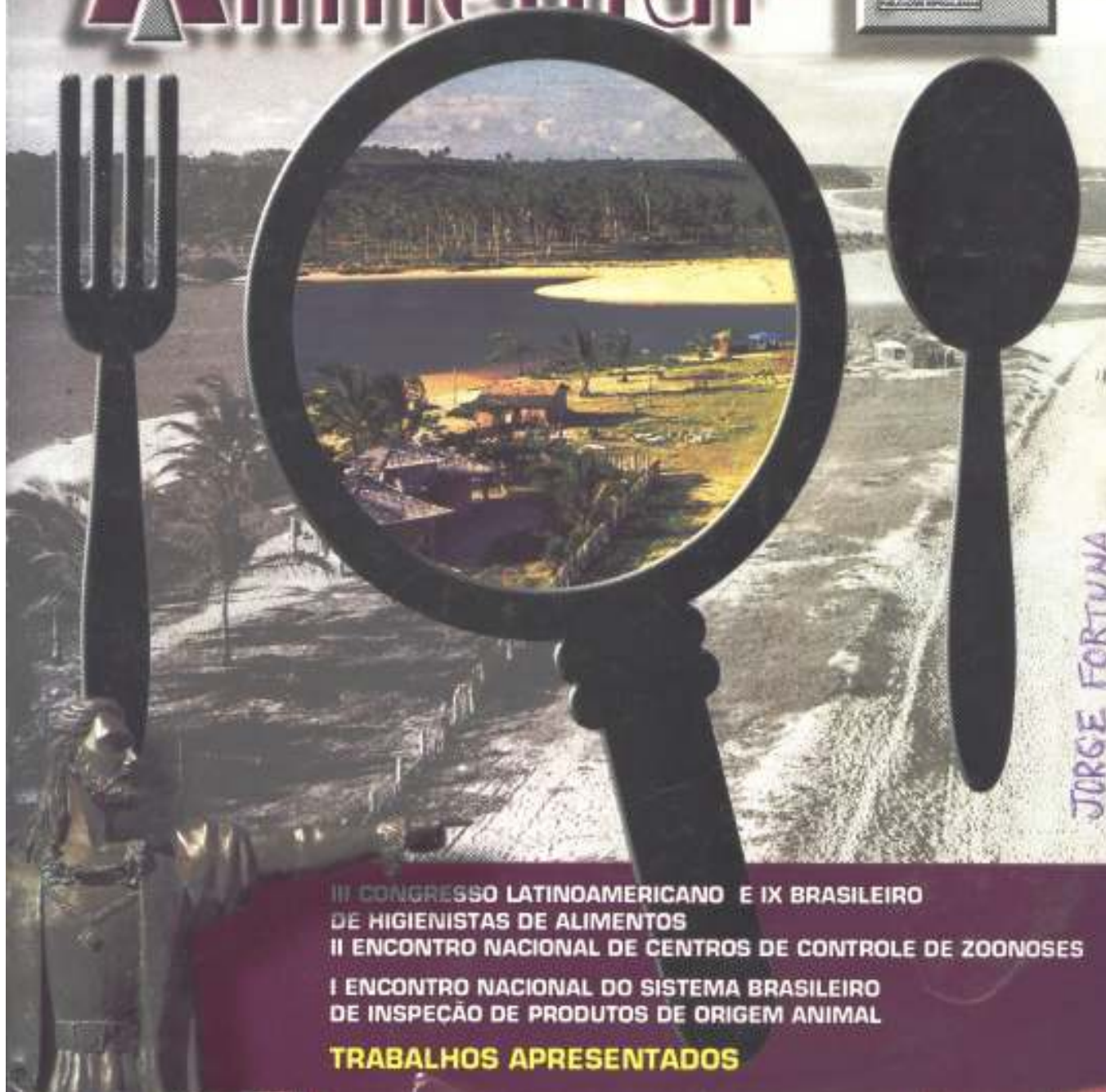


ISSN 0101-9171

Indexada nas seguintes
bases de dados:
CAB ABSTRACTS
(Inglaterra)
LACE-BRIVE (Brasil)
PERI-SALG (Brasil)
AGROBASE MAPA (Brasil)

Afiliação à:
Associação Brasileira de
Editores Científicos e

ANATEC
Associação Nacional de Editores Científicos e Técnicos



**III CONGRESSO LATINOAMERICANO E IX BRASILEIRO
DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS
II ENCONTRO NACIONAL DE CENTROS DE CONTROLE DE ZOOSES
I ENCONTRO NACIONAL DO SISTEMA BRASILEIRO
DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
TRABALHOS APRESENTADOS**

FORTUNA, J. L.; PEREIRA FILHO, J.; HOMBRE, J. S.; JESUS, A. G.; CUNHA, A. H.; NEVES, Z. J.; FERREIRA, M. G. N. Diagnóstico higiênico-sanitário dos manipuladores de produtos alimentícios comercializados em uma praça pública do município de Teixeira de Freitas-BA. *Revista Higiene Alimentar*. v. 21, n. 150. 2007, p. 91 (103-104).

DIAGNÓSTICO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DOS MANIPULADORES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COMERCIALIZADOS EM UMA PRAÇA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE TEIXEIRA DE FREITAS-BA.

DIAGNOSIS HYGIENIC-SANITARY OF FOODSTUFFS' MANIPULATORS TRADES IN A PUBLIC SQUARE OF TEIXEIRA DE FREITAS' CITY, BAHIA.

Jorge Luiz Fortuna¹; José Pereira Filho²; Jadson Silva Hombre³; Alynne Gomes de Jesus³; Andréia Heringer da Cunha³; Zenilda Jesus Neves³; Mateus Gomes Nadier Ferreira³.

¹Docente de Microbiologia da Universidade do Estado da Bahia (UNEB) - Campus X - Teixeira de Freitas-BA. - ²Coordenador da Vigilância Sanitária (VISA-SMS) do município de Teixeira de Freitas-BA. - ³Discentes do curso de Ciências Biológicas da UNEB e Agentes Sanitários da Vigilância Sanitária (VISA-SMS) do município de Teixeira de Freitas-BA.

Introdução

As condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados em estabelecimentos de logradouros públicos, dependem de fatores importantes como, processo de produção do alimento, técnica de preparo, higiene das mãos dos manipuladores e dos utensílios. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), preocupada com a saúde da população que consome alimentos nestes estabelecimentos, publicou através da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC), Lista de Verificação de Boas Práticas de Higiene descrita na RDC nº 275, da ANVISA (BRASIL, 2002). A preparação de grande quantidade de alimentos, implica em riscos para a população consumidora, sendo de grande importância a utilização das Boas Práticas de Manipulação dos alimentos por parte dos profissionais responsáveis pelo preparo destes alimentos para que estes não sejam fonte de toxinfecções aos ingestores. Este trabalho teve como objetivo geral, contribuir para os órgãos de Saúde Pública, no que diz respeito às condições higiênico-sanitárias dos manipuladores de alimentos comercializados nos logradouros do município de Teixeira de Freitas-BA, evitando o risco de toxinfecções alimentares na população consumidora destes alimentos. Como principais objetivos específicos: avaliar as condições higiênico-sanitárias dos manipuladores de alimentos; ministrar curso de capacitação para os agentes (fiscais) sanitários deste município, em princípios básicos das Boas Práticas de Higiene e; encaminhar, a partir dos resultados obtidos, aos responsáveis da Vigilância Sanitária deste, dados sobre as condições de higiene dos manipuladores de alimentos, além de propostas de melhorias para o desenvolvimento de Boas Práticas de Higiene por parte destes trabalhadores do comércio informal de alimentos.

Material e Métodos

As condições higiênico-sanitárias dos manipuladores de alimentos comercializados nos logradouros do município de Teixeira de Freitas-BA, foi feita com o auxílio de alunos de Ciências Biológicas da UNEB, Campus X, que atualmente trabalham como Agentes da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do município de Teixeira de Freitas-BA. Inicialmente foi feita uma observação na forma de check-list, englobando: dados sobre os manipuladores; aspectos das instalações, equipamentos e utensílios; armazenamento dos alimentos; e higiene pessoal, abrangendo também as técnicas utilizadas pelos manipuladores com relação a manipulação de alimentos, conforme trabalhos feitos por CARDOSO et al. (2006); GENTA et al. (2005) e PANZA et al. (2006). Para avaliar as Boas Práticas de Higiene dos estabelecimentos foi utilizado na pesquisa um instrumento de medição de qualidade, um guia de verificação ou check-list. No segundo momento, os agentes sanitários fizeram uma entrevista direta com 28 responsáveis pela manipulação dos alimentos dos respectivos estabelecimentos, sobre a prática de higiene-sanitária ao se preparar os alimentos que seriam comercializados. Esse trabalho foi desenvolvido em conjunto com o setor de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde do município de Teixeira de Freitas-BA. Foram observados as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos que comercializam alimentos, em uma praça pública, deste município, onde se localizam cerca de 28 barracas de produtos alimentícios.

Resultados e Discussão

Com base no check-list de observação dos manipuladores de alimentos, durante suas atividades, baseado na RDC nº 275 (BRASIL, 2002), obteve-se os seguintes resultados: 39,3% classificados como RUIM; 53,6% REGULAR e 7,1% BOA. Para esta classificação adotou-se os seguintes intervalos: <30% (PÉSSIMO); 30-49% (RUIM); 50-69% (REGULAR); 70-89% (BOA) e 90-100% (EXCELENTE). Segundo GENTA et al. (2005), o check-list é uma ferramenta que nos permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento de produção de alimentos. De acordo com a entrevista feita pelos agentes sanitários aos responsáveis pela manipulação dos alimentos, 57,1% destes não lavam as mãos; 28,6% lavar as mãos somente com água; 10,7% utilizam detergente e 3,6% álcool. A maioria das barracas não apresentava água disponível para a higienização adequada. Entre os manipuladores, 60,7% nunca receberam algum tipo de treinamento ou instrução sobre a manipulação de alimentos e 71,4% dos manipuladores, jamais frequentaram algum tipo de palestra ou curso sobre manipulação de alimentos. LUCCA & TORRES (2002), citam que os baixos índices de adequação encontrados devem-se, principalmente, à falta de conhecimento sobre higiene dos alimentos, e não por negligência em adotar medidas não-higiênicas. Segundo CARDOSO et al. (2006), estes resultados revelam oportunidades das mãos funcionarem como carreadores de microrganismos para os alimentos comercializados.

Conclusões

As condições higiênico-sanitárias dos manipuladores destes estabelecimentos encontram-se abaixo do recomendado, aumentando consideravelmente o risco de toxinfecções alimentares aos consumidores destes alimentos comercializados em praça pública. O trabalho de capacitação higiênico-sanitário é fundamental para as Boas Práticas de Higiene. Recomenda-se a realização de programas de treinamento aos manipuladores e vendedores ambulantes, de forma a capacitá-los quanto às técnicas de higienização do local de trabalho, preparo e conservação higiênica dos alimentos e higiene pessoal. Faz-se necessidade da disponibilidade de pontos de água para as barracas, sendo de grande importância para quaisquer procedimentos de higienização durante o período de trabalho dos comerciantes e manipuladores de alimentos.

Agradecimentos:

Vigilância Sanitária - Secretaria Municipal de Saúde (VISA-SMS) de Teixeira de Freitas-BA.

Referências

- BRASIL. ANVISA/MS. RDC nº 275 de 21/10/2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação. Diário Oficial. Brasília.
 - CARDOSO, RCV; PIMENTEL, SS; SANTANA, CS; MOREIRA, LN & CERQUEIRA, SC. Comida de rua: estrutura, regulação e higiene em pontos de venda da cidade de Salvador-BA. Hig. Alim. 20 (144). 2006, p. 37-43.
 - GENTA, TMS; MAURÍCIO, AA & MATIOLI, G. Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, estado do Paraná. Act Sci. Health Sci. 27 (2). 2005, p. 151-156.
 - LUCCA, A & TORRES, EAFS. Condições de higiene de "cachorro-quente" comercializado em vias públicas. Rev. S. Púb. 36 (3). 2002, p. 350-352.
 - PANZA, SGA; BROTHERHOOD, R; ANDREOTTI, A; BALERONI, FH & PAROSCHI, VHB. Avaliação das condições higiênico-sanitárias durante a manipulação dos alimentos, antes e depois do treinamento dos manipuladores. Hig. Alim. 20 (138). 2006, p. 15-19.
- Autor a ser contactado: Prof. M. Sc. JORGE LUIZ FORTUNA - jfortuna@uneb.br