

Orientações para estabelecimentos comerciais de alimentos

Autores

Mariana Ferreira Brasil

Orientador

Tais Helena Martins Lacerda

Apoio Financeiro

Fae

1. Introdução

Para a maior parte das pessoas a palavra higiene significa limpeza. Se uma coisa tem aparência limpa, então conclui-se que também deve ser higiênica. Como indivíduo que trabalha com o processamento de alimentos, deve-se fazer tudo o que estiver ao seu alcance para certificar-se de que os alimentos que manipula são 100% higiênicos e têm condições de ser ingeridos sem o perigo de causarem intoxicação alimentar.

É essencial que as boas práticas de higiene, dentro dos ambientes de manipulação de produtos alimentícios, sejam levadas a cabo de modo corriqueiro por todas as pessoas que trabalham nesses ambientes, se de fato se pretende vender alimentos higiênicos. (HAZELWOOD, 1994)

A higiene é fundamental, para prevenir a grande quantidade de doenças que possam ser transmitidas através dos alimentos e que constitui um dos principais problemas de saúde pública na maioria dos países. Todos, com exceção do sal e da água, são alimentos perecíveis, ou seja, são suscetíveis a alteração e deterioração com maior ou menor rapidez e o que pode causar alguma doença. Segundo a Organização Mundial de Saúde, a higiene dos alimentos compreende "todas as medidas necessárias para garantir a inocuidade sanitária dos alimentos. (www.boasaude.uol.com.br)

Contudo, os alimentos vendidos na rua e a higiene alimentar, geralmente não andam juntas. Os alimentos vendidos na rua têm maior possibilidade de sofrerem alterações biológicas, ou seja, quando diferentes organismos atuam sobre eles. Isto se deve ao fato de receber pouco controle bromatológico ou de agentes de controle por parte das autoridades sanitárias. Os vendedores geralmente não realizam práticas de higiene comuns como lavar as mãos ou não deixar o freezer desligado. Além de estarem em contato com a poluição urbana, longe da proteção de um estabelecimento coberto, costumam estar mais expostos à contaminação por microorganismo, roedores e insetos. As infecções alimentares são produzidas por várias classes de microorganismos, onde as mais comuns são as bactérias. Geralmente são chamadas de

"infecções tóxicas" já não só as bactérias podem produzi-las, assim com as toxinas que elas liberam ou uma combinação de ambas. (www.boasaude.uol.com.br)

A profilaxia da contaminação dos alimentos repousa, em primeiro lugar, em adequada limpeza das mãos e do instrumental, em evitar o contato com insetos ou ratos, em empregar na colheita e no preparo, apenas indivíduos sadios. Na cozinha não se deve poupar esforços para lavá-los cuidadosamente, mantendo também a temperatura de cozimento apropriada. (KLOETZEL,1979)

A consciência deve ser geral no combate a contaminação, para que esse problema tão grave, se solucione. (SILVA JR, 1999).

2. Objetivos

Este projeto teve como objetivo a elaboração de um novo Manual do Manipulador no qual possuem orientações para estabelecimentos comerciais de alimentos para serviços de alimentação, atendendo a nova lei RDC 216/2004, do Ministério da Saúde em parceria com a equipe da Vigilância Sanitária.

3. Desenvolvimento

A intervenção foi realizada através da capacitação e treinamento dos ambulantes em aspectos higiênico-sanitário, em parceria com a Vigilância Sanitária. Como resultado final da intervenção, os manipuladores receberam da Vigilância Sanitária, uma autorização para manipular alimentos, e sem esta, os mesmos não poderão comercializar alimentos em vias públicas. Estes cursos de capacitação, ou seja, mesmos os manipuladores que já obtiveram a autorização, terão que constantemente atualizarem os seus conhecimentos, junto a Vigilância Sanitária de Santa Bárbara d'Oeste, mesmo porque, serão feitas vistorias nestes ambulantes, periodicamente, para constatar se a ação da capacitação está sendo conduzida de forma positiva.

Após a fase do projeto de oferecimento de cursos de capacitação, foi então solicitado pela comunidade parceira (VISA) a elaboração de um novo Manual do Manipulador de Alimentos, visando atender a RDC 216/2004, para que estes manipuladores possam oferecer alimentos de forma segura aos consumidores da comunidade de Santa Bárbara d'Oeste.

4. Resultados

Este projeto de Extensão, atendeu as necessidades de nossa comunidade parceira (Vigilância Sanitária de Santa Bárbara D'Oeste), a qual solicitou uma readequação no antigo Manual do Manipulador o qual se intitula Orientações para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos já existente naquela unidade, nesta etapa do projeto ocorreu a produção de um novo Manual.

5. Considerações Finais

O Manual do Manipulador possui orientações para estabelecimentos comerciais de alimentos para serviços de alimentação, atendendo a nova lei RDC 216/2004, do Ministério da Saúde em parceria com a equipe da Vigilância Sanitária.

A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de Vigilância Sanitária Estaduais, Distritais e Municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Referências Bibliográficas

BRASIL, Leis e Decretos. Ministério da Saúde. Portaria 1.428 de 26/11/93. D.O.U, Seção I, pg. 18.412 de 02/12/93.

BRASIL, Leis. Portaria CVS 6 de 10 de março de 1999 – “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos”, Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo.

BRASIL, Leis. Portaria 326 de 30 de julho de 1997 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para

KLOETZEL, K. **Higiene física e do ambiente**. São Paulo: EDART, 1974. 29 p.

SILVA JR., E. A. Da. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela 5 Ed. 2002

HAZELWOOD,D. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela,1994.

Disponível em : [http:// www.boasaude.uol.com.br](http://www.boasaude.uol.com.br). Acesso em: 12/01/06.