

# Orientações para melhoria da qualidade higiênico-sanitária em estabelecimentos comerciais de alimentos

## Autores

---

Natália Alexandra Alvares Maia

## Orientador

---

Ivana Crisitna Spolidorio mc Knight

## Apoio Financeiro

---

Fae

## 1. Introdução

---

A adequada manipulação dos alimentos, desde a produção até o consumidor, influi diretamente na saúde dos consumidores. Com a finalidade de evitar esses processos, faz-se necessário reduzir o mínimo possível o contato entre os microorganismos presentes nos alimentos (prevenção da contaminação), eliminando microorganismos presentes nos alimentos, ou pelo menos adaptando suas condições de armazenamento para evitar sua multiplicação.(SILVA,2000)

Para isso, faz-se necessário estabelecer normas, limites e padrões, exercendo tarefas de inspeção, controle, fiscalização e vigilância para assegurar a qualidade dos alimentos comercializados. (ANDRADE,1999)

Para alcançar este objetivo o manipulador deve adquirir conhecimentos sobre seu trabalho, ou seja, o manejo de alimentos, deve-se desenvolver atitudes de conduta pessoal que beneficiem sua função, como a higiene pessoal e a organização do trabalho. Deve-se aumentar o sentido da responsabilidade pelo serviço que prestam. Assim é possível melhorar a qualidade do serviço, colaborando solidariamente na proteção da saúde dos consumidores.

Quem oferece alimentos de um modo geral, tem a responsabilidade de respeitar e proteger a saúde do consumidor.

## 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, pois sem essa, a comercialização de seus alimentos em vias públicas estaria irregular. Os manipuladores que já obtiveram a autorização terão que constantemente atualizar os seus conhecimentos junto à Vigilância Sanitária, mesmo porque, as vistorias nesses ambulantes serão feitas periodicamente para a constatação da eficácia ou não do trabalho da capacitação.

Ao término dessa fase de oferecimento de cursos de capacitação o projeto recebeu a solicitação da comunidade parceira para que confeccionássemos um novo Manual do Manipulador, o qual estará a disposição dos manipuladores orientando-os a ofertarem alimentos seguros para comunidade de Santa Bárbara d' Oeste, conforme determinação da RDC 216/2004.

<p class=""MsoNormal"" style=""MARGIN: ">

### 4. Resultados

---

Obteve-se a elaboração do Manual de Boas Práticas do Manipulador de Alimentos. Na qual são consideradas "Manipulador de alimentos" todas as pessoas que trabalham com alimentação, ou seja, quem produz, vende, transporta, recebe, prepara e serve o alimento.

Esse profissional, como todo ser humano, é portador de microorganismos na parte externa do seu corpo (mãos, pele e cabelos), na parte interna (boca, garganta e nariz) e nas suas secreções (fezes, urina, saliva e suor).

Dizemos que o alimento está contaminado quando o homem lhe transfere microorganismos, tanto no contato direto, como favorecendo condições inadequadas para que isso ocorra (temperatura, instalações, utensílios e equipamentos malcuidados).

Para evitar a contaminação dos alimentos, através da manipulação, um treinamento inicial do manipulador é indispensável.

Todo manipulador, consciente da responsabilidade que é preparar e oferecer um alimento com qualidade deve observar, diariamente, antes e durante seu trabalho, algumas itens importantes e fundamentais, para que o resultado seja sempre excelente. Como:

- Higiene Pessoal
  
- Higiene das mãos
  
- Higiene dos utensílios
  
- Higiene ambiental
  
- Armazenagem e descarte de lixo
  
- Controle de pragas
  
- Instalações
  
- Controle e armazenamento da matéria-prima

## 5. Considerações Finais

---

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, pois sem essa, a comercialização de seus alimentos em vias públicas estaria irregular. Os manipuladores que já obtiveram a autorização terão que constantemente atualizar os seus conhecimentos junto à Vigilância Sanitária, mesmo porque, as vistorias nesses ambulantes serão feitas periodicamente para a constatação da eficácia ou não do trabalho da capacitação.

Ao término dessa fase de oferecimento de cursos de capacitação o projeto recebeu a solicitação da comunidade parceira para que confeccionássemos um novo Manual do Manipulador, o qual estará a disposição dos manipuladores orientando-os a ofertarem alimentos seguros para comunidade de Santa Bárbara d' Oeste, conforme determinação da RDC 216/2004.

## Referências Bibliográficas

---

ANDRADE, F.F. **Vigilância Sanitária: avaliação e controle da qualidade dos alimentos. Higiene Alimentar.** São Paulo, V.11, n. 43/44, p. 88 - 89, jun/jul, 1999.

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

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

Disponível em : <http://www.geocities.com/revistrueq/manual2.htm> Acesso em: 12/01/06.

