



Consultoria higiênico-sanitária em lanchonetes do município de Campo Mourão e região

Hygienic-sanitary consultancy in snack bars in the municipality of Campo Mourão and region

Bruna Witeck¹, Leila Larisa Medeiros Marques²

RESUMO

O Projeto Comendo Bem é uma parceria da Universidade Tecnológica Federal do Paraná com a prefeitura de Campo Mourão, cuja missão é garantir a qualidade higiênico sanitária de alimentos comercializados no município de Campo Mourão por meio de análise diagnóstica, implementação de melhorias e disponibilização de selo de qualidade para estabelecimentos participantes do projeto, promovendo um processo inovador de classificação deles. Além dos demais estabelecimentos (ambulantes e restaurantes), foram atendidos quatro da área de lanchonetes. Inicialmente, foi aplicado um checklist que evidencia as não conformidades presentes nestes estabelecimentos. Depois de feita a avaliação, os estabelecimentos tiveram um período para adequação. Após esse período foi realizada a última inspeção verificando as melhorias implantadas, atribuindo a pontuação para entrega do selo de qualidade. Na primeira aplicação do checklist houve algumas não conformidades identificadas nos locais atendidos como, por exemplo, uso incorreto de touca e máscara descartáveis e falta de etiquetas de identificação nos produtos. Também foi ministrado um curso de Boas Práticas de manipulação e segurança alimentar para seus colaboradores. As mídias sociais foram fundamentais na divulgação e na visibilidade do projeto. Semanalmente, foram feitas publicações com temas atuais e educativos sempre relacionados a alimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Boas práticas. Qualidade. Segurança alimentar.

ABSTRACT

The Comendo Bem Project is a partnership between the Universidade Tecnológica Federal do Paraná and the city of Campo Mourão, whose mission is to guarantee the hygienic and sanitary quality of food sold in the municipality of Campo Mourão through diagnostic analysis, implementation of improvements and availability of a seal of approval. quality for establishments participating in the project, promoting an innovative classification process. In addition to the other establishments (street vendors and restaurants), four in the snack bar area were served. Initially, a checklist was applied that highlights the non-conformities present in these establishments. After the evaluation, the establishments had a period for adaptation. After this period, the last inspection was carried out, verifying the improvements implemented, assigning the score for delivery of the quality seal. In the first application of the checklist, there were some non-conformities identified in the places attended, such as, for example, incorrect use of disposable cap and mask and lack of identification labels on the products. A course on Good Handling Practices and food safety was also given to its employees. Social media were fundamental in the dissemination and visibility of the project. Weekly, publications were made with current and educational topics always related to food.

KEYWORDS: Good practices. Quality. Food safety.

INTRODUÇÃO

O Projeto Comendo Bem é uma parceria da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, *campus* Campo Mourão, com as prefeituras de Campo Mourão e de Goioerê,

¹ Bolsista da UTFPR-CM. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, Paraná, Brasil. E-mail: brunaw@alunos.utfpr.edu.br. ID Lattes: <https://lattes.cnpq.br/2484672912408360>

² Docente no Departamento Acadêmico de Alimentos. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, Paraná, Brasil. E-mail: leilamarques@professores.utfpr.edu.br. ID Lattes: <https://lattes.cnpq.br/5674435305693604>



idades do estado do Paraná pertencentes à Comunidade dos Municípios da Região de Campo Mourão (Comcam), que juntas totalizam aproximadamente 124 mil habitantes. Por serem polos regionais existe uma grande diversidade de empreendimentos, entre eles se destacam estabelecimentos da área alimentícia, que são o foco do projeto.

A preocupação com a segurança alimentar vem crescendo nos últimos anos, gerando uma série de discussões entre organizações governamentais, instituições de ensino, indústrias alimentícias e consumidores sobre programas que assegurem à população produtos que não sejam prejudiciais à saúde. A qualidade do produto depende de fatores como matéria-prima, higiene de equipamentos, utensílios, ambiente, armazenamento e principalmente de manipuladores capacitados. As doenças transmitidas por alimentos (DTA's) são associadas justamente à qualidade do produto, pois elas se desenvolvem a partir da ingestão de água ou alimentos contaminados por agentes químicos ou biológicos, como pesticidas e microrganismos patogênicos, respectivamente (VAN AMSON *et al.*, 2006). A meta é garantir a qualidade dos produtos oferecidos por esses estabelecimentos, diminuindo riscos à saúde dos consumidores, devido à redução da possibilidade de transmissão de doenças veiculadas por alimentos.

A legislação sanitária federal regulamenta medidas em caráter geral, aplicável a todo o tipo de empresa que produz alimentos, sejam indústrias, restaurantes, marmitarias e padarias, sempre respeitando a categoria de cada setor produtor. Entre as legislações que regulamentam a produção de alimentos no país, cabe citar aquelas criadas pela ANVISA, são elas: a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004), que dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas de Fabricação para serviços de Alimentação; e a Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 (BRASIL, 2002), que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores de Alimentos. A legislação para alimentos é o principal dispositivo legal com objetivo de proteger a saúde do consumidor, ela não só elabora padrões higiênico-sanitários, como também as normas para apresentação do produto que estão ligadas à prevenção de doenças e à promoção da saúde (WINCKLER *et al.*, 2017).

Inicialmente, como parte do projeto, é aplicado um checklist ao estabelecimento participante, baseado nas legislações da ANVISA, que evidencia as não conformidades presentes. Após a avaliação realizada, o estabelecimento tem um período para adequação. Depois disto, a empresa passa por uma última inspeção verificando as melhorias implantadas, atribuindo a pontuação para entrega do selo de qualidade, possibilitando ao consumidor optar por aquele estabelecimento de melhor qualidade. Além disso, também é ministrado para os participantes um curso de Boas Práticas de Fabricação e Higiene e Segurança Alimentar.

OBJETIVO

Este projeto tem como objetivo garantir a qualidade higiênico-sanitária de alimentos comercializados, desenvolvimento, treinamento e capacitação, assim prosperando conhecimento no município de Campo Mourão e Goioerê por meio de análise diagnóstica, implementação de melhorias e disponibilização de selo de qualidade para cada restaurante e bares participantes, promovendo um processo inovador de classificação deles.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS



- Promover a parceria efetiva entre o município de Campo Mourão, Goioerê e a UTFPR-CM em ações relacionadas à garantia da qualidade dos alimentos;
- Propiciar a inserção de alunos do curso de engenharia e tecnologia de alimentos em situações reais de monitoramento e controle de alimentos;
- Possibilitar que empresas do ramo de alimentos criem a consciência e responsabilidade sobre os cuidados na manipulação de alimentos e qualidade higiênico-sanitária durante o processamento e do produto final;
- Instituir um programa de monitoramento de estabelecimentos produtores de alimentos por meio de auditorias e treinamentos visando à saúde e bem-estar dos consumidores.
- Classificar os estabelecimentos por meio do selo de qualidade.
- Curricularizar o projeto de extensão nas disciplinas de Microbiologia, Microbiologia de Alimentos, Higiene e Segurança Alimentar e Planejamento de Projetos.

Portanto, este projeto de extensão amplia a higienização dos estabelecimentos participantes e possibilita a viabilização de medidas educativas e corretivas, trazendo consequentemente benefícios para toda a sociedade.

MÉTODOS E PROCEDIMENTOS

Na etapa inicial, os bolsistas entram em contato com os estabelecimentos via Instagram, ou realizam uma visita para apresentar o projeto e convidar o estabelecimento para participar; mediante aceitação do empreendedor ocorre uma nova visita para a aplicação do checklist de verificação das BPFs (boas práticas de fabricação) e POPs (procedimento operacional padrão), obtidos da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) onde, nessa visita, é possível observar se há alguma inconformidade. No ato da visita, o estabelecimento assina um termo de compromisso para que esteja ciente a respeito do trabalho a ser realizado, autorização do uso das imagens feitas no treinamento e na premiação e a divulgação delas nas redes sociais. Neste sentido, ocorrem reuniões semanais com os professores coordenadores para atualização, resolução de dúvidas e discussão sobre as não conformidades apuradas durante as visitas aos estabelecimentos participantes. Após a reunião, a empresa participante recebe o feedback, que trata de melhorias e/ou mudanças sugeridas por meio de medidas educativas como o treinamento de Boas Práticas de Fabricação para proprietários e colaboradores, ministrado pelos bolsistas.

O treinamento aborda diversos assuntos importantes dentro do ambiente de trabalho, legislações e DTAs. Nesse evento ocorre a entrega da Cartilha do Manipulador de Alimentos e quatro cartazes de POPs mais relevantes: Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higiene e saúde dos manipuladores e Lavagem de mãos. Esses documentos são embasados e foram elaborados pelos integrantes do projeto com o intuito de auxiliar na implementação e aperfeiçoamento de BPFs. Com isso, é dado à empresa um prazo previamente estabelecido para uma nova avaliação das adequações e, consequentemente, classificação do estabelecimento com 2 a 5 estrelas, dependendo de seu resultado. Por último, é realizada a premiação destes estabelecimentos por meio de entrega de placas classificatórias, indicando a quantidade de estrelas que foram alcançadas ao final do evento.

Passado o período de 6 meses após a premiação, os estabelecimentos passam por uma nova verificação para diagnosticar se não houve mudança na sua classificação. Esta avaliação consiste na reaplicação do checklist de avaliação higiênico-sanitária baseado na legislação.

Dentre os estabelecimentos participantes temos bares e restaurantes, lanchonetes e também ambulantes. Cada atividade, ou grupo de atividades desenvolvidas no projeto, fica sob responsabilidade de um bolsista.

Todas as atividades realizadas foram supervisionadas pelos professores coordenadores.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A partir das liberações do comércio autorizadas pelas Prefeituras participantes em 2022, algumas atividades do projeto puderam ser realizadas como: processo seletivo e treinamento para seleção de novos alunos voluntários, uma nova seleção de estabelecimentos, retorno das visitas aos locais participantes, divulgação do projeto em redes sociais e atualização do curso de BPF adequando o treinamento a cada estabelecimento participante.

O projeto atendeu no último ano quatro lanchonetes e cafeterias: Copa Café e Conveniência, Go Coffee, Mais 1 Café e Quintal Colaborativo, sendo premiado o primeiro estabelecimento citado e aplicação do checklist nos demais.

Com a parceria feita com a vigilância sanitária após uma reunião de apresentação do projeto, foi dado início à inserção da rede de hotéis do município de Campo Mourão. Houve também uma solicitação de atendimento feita pelas indústrias de pequeno porte e, com isso, está sendo desenvolvido um checklist para atender esses setores.

Entre as não conformidades mais detectadas nas empresas participantes, cabe destacar: a falta do uso ou uso incorreto da máscara e touca descartáveis, falta de etiquetas com identificação e data em produtos acondicionados, uso de pano de tecido, falta do cronograma de higienização e sanitização das instalações e uso de utensílios de madeira. Todas as medidas recomendadas como troca por pano descartável tipo perflex, uso de utensílios de aço inox e cronograma de limpeza foram aceitas pelos proprietários e, de acordo com a condição de cada um, implantadas com o intuito de oferecer o melhor tanto para os clientes quanto para os colaboradores.

Nos dias 25 de novembro de 2022 e 30 de junho de 2023 foi ministrado aos colaboradores o treinamento de Boas Práticas de Fabricação com temas citados na Cartilha do Manipulador e dinâmicas para reforçar o aprendizado (Figura 1). No dia 31 de março de 2023 foi realizado o evento de premiação e também ministrado o treinamento de BPF. Todos esses estabelecimentos autorizaram o uso das imagens feitas pelos autores.

Figura 1 – Treinamento de Boas Práticas de Fabricação



Fonte: autoria própria (2023).

A respeito da parceria com a prefeitura de Goioerê, foram concluídos todos os atendimentos com os estabelecimentos da cidade. Agora, conforme acordado na primeira reunião, cabe à prefeitura fazer a indicação de novos estabelecimentos.

As mídias sociais foram fundamentais na divulgação e na visibilidade do projeto. Semanalmente, foram feitas publicações com temas atuais, abordando temas educativos relacionados a processos industriais, contaminação microbiológica e algumas curiosidades, sempre relacionadas a alimentos. Os temas abordados foram: “Conhecendo nossos professores”, “Nova rotulagem nutricional”, “Componentes da tabela nutricional 1 e 2”, “Informações na Embalagem”, “Práticas higiênicas-sanitárias para vendedores ambulantes”, “Participação no Empreendeweek”, “Estabelecimentos premiados”, “Carne de laboratório”, “Higienização de equipamentos e utensílios”, “Embalagens Ativas”, “Embalagens inteligentes”, “Embalagens a vácuo”, “Glúten”, “Engenharia de alimentos”, “Tecnologia de alimentos”, “*Shelf life*”, “Como evitar pragas na área de alimentos?”, “Ovo”, “Como é feito o ovo em pó”, “Chalaza ou calaza de ovo?”, “Frango tem hormônio?”, “Conheça os selos de inspeção de alimentos”, “Conheça selos alimentícios, veganos e selos orgânicos”, “Mito ou Verdade? O leite tem formol na composição?”, “Você sabe o que é prazo de validade?”, “Alimentos estragados”, “DTAs”, “Recall de alimentos” e por fim “Desperdício de alimentos”.

Todos os *posts* e *vídeos* são respaldados e revisados pelos professores do projeto, além de serem ricos em imagens, possuem linguagem clara e de fácil compreensão. Devido a isso, o projeto vem sendo procurado por novos estabelecimentos por meio da visibilidade regional que as postagens alcançaram.

CONCLUSÃO

As atividades desenvolvidas neste projeto são de grande importância, pois proporcionaram aos membros do projeto de extensão o contato com problemas reais encontrados na área profissional e aos estabelecimentos, a segurança e estabilidade requerida pela legislação. Aos manipuladores possibilitou a ampliação do conhecimento sobre a segurança alimentar por meio de troca de informações, treinamento e ações corretivas aplicadas. Conseqüentemente, o projeto está aprimorando os processos e serviços da área de alimentos, diminuindo o risco à saúde do consumidor e a transmissão de doenças causadas pelos alimentos. Também cabe ressaltar o benefício aos



consumidores que poderão optar pelo estabelecimento que melhor atende seu padrão de exigência e qualidade por meio da exibição do selo de qualidade por parte do estabelecimento.

Agradecimentos

Este trabalho foi realizado com o apoio da Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR por meio da bolsa PROREC e de recursos financeiros, ambos obtidos pelo edital. O projeto também contou com o apoio da Prefeitura Municipal de Campo Mourão e de Goioerê, e com a Casa do Empreendedor de Campo Mourão.

Conflito de interesse

Não há conflito de interesse.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.** Diário Oficial da União, Brasília, 17 setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** Diário Oficial da União, Brasília, 6 de novembro de 2002.

VAN AMSON, G.; HARACEMIV, S. M. C.; MASSON, M. L.. **Levantamento de dados epidemiológicos relativos à ocorrências/ surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) no estado do Paraná Brasil, no período de 1978 a 2000.** Ciência e Agrotecnologia, v. 30, n. 6, p. 1139–1145, nov. 2006.

WINCKLER, M. G. G.; WINCKLER, F.; BAPTISTÃO, L.; ÁVILA, R. R. **Aplicação dos controles Operacionais Essenciais em serviços de alimentação e a Garantia da segurança dos Alimentos.** 1a ed. Cuiabá: Editora Marili, 1 de janeiro de 2017.