



Consultoria em estabelecimentos ambulantes de alimentos dos municípios de Campo Mourão e Goioerê

Hygienic-sanitary consultancy in street food producers in the municipality of Campo Mourão and Goioerê

Julia Zanini¹, Marcia Regina Ferreira Geraldo Perdoncini²

RESUMO

O projeto Comendo Bem representa uma parceria entre a Universidade Tecnológica Federal do Paraná e as prefeituras de Campo Mourão e Goioerê, com o intuito de garantir a qualidade higiênico sanitária de alimentos comercializados nestes municípios. Através de análises diagnósticas, implementações e sugestões de melhorias e entrega de um selo de qualidade aos estabelecimentos participantes, promovendo um processo inovador de classificação. Inicialmente, um *checklist* foi aplicado e identificou as não conformidades presentes, permitindo que os estabelecimentos se ajustassem conforme as recomendações propostas durante um período de adequação. Após esse período determinado uma última inspeção avaliou as mudanças implementadas, resultando uma pontuação para entrega do selo de qualidade, adicionalmente, os colaboradores receberam um curso ministrado de Boas Práticas de manipulação e segurança alimentar. Foram premiados 2 ambulantes e estão em atendimento 3 ambulantes do município de Campo Mourão.

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

ABSTRACT

The "Comendo Bem" project represents a partnership between the Federal University of Technology of Paraná and the municipalities of Campo Mourão and Goioerê, with the aim of ensuring the hygienic and sanitary quality of food sold in these municipalities. Through diagnostic analyses, implementations, suggestions for improvements, and the awarding of a quality seal to participating establishments, it promotes an innovative classification process. Initially, a checklist was applied to identify existing non-conformities, allowing establishments to make adjustments according to the proposed recommendations during an adaptation period. After this specified period, a final inspection assessed the implemented changes, resulting in a score for the awarding of the quality seal. Additionally, employees received a conducted course on Good Practices in food handling and safety. 2 street vendors were awarded, and 3 street vendors in the municipality of Campo Mourão are in compliance.

KEYWORDS: Good practices. Quality. Food safety.

INTRODUÇÃO

O Projeto Comendo Bem é uma parceria da Universidade Tecnológica Federal do Paraná com as prefeituras de Campo Mourão e de Goioerê, cidades do estado do Paraná pertencentes à Comunidade dos Municípios da Região de Campo Mourão, 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. E no ano de 2023 foi firmada uma parceria com a vigilância sanitária, com o intuito das empresas conhecerem o projeto e as atividades desenvolvidas gratuitamente.

¹ Bolsista da UTFPR-CM. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Campo Mourão, Paraná, Brasil. Email: juliazanini@alunos.utfpr.edu.br ID Lattes: <https://lattes.cnpq.br/1979852688551248>

² Docente no Departamento Acadêmico de Alimentos. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Campo Mourão, Paraná, Brasil. E-mail: geraldo@professores.utfpr.edu.br ID Lattes: <https://lattes.cnpq.br/3472759706650142>



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 para a 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.

Segundo SILVA-JUNIOR (1995) os fatores que mais causam enfermidades são: a preparação do alimento com demasiada antecedência ao seu consumo, os alimentos preparados que são deixados por muito tempo a temperaturas que permitem a proliferação de microrganismos, a cocção insuficiente, a contaminação cruzada e as pessoas infectadas, ou colonizadas, que manipulam os alimentos. 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 (Resolução da Diretoria Colegiada) nº 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas de Fabricação para serviços de Alimentação; Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 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 a promoção da saúde (WINCKLER et al., 2017).

Inicialmente é aplicado um *checklist* baseado nas legislações da ANVISA que evidencia as não conformidades presentes, após a avaliação realizada, é enviado ao estabelecimento uma relação das não conformidades e sugestão para auxiliar na adequação da sua estrutura e procedimentos, o mesmo tem um período para adequação. Depois do período de adequação 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 e disponibilizado 4 cartazes de POPs mais relevantes.

OBJETIVO

Este projeto tem como objetivo garantir a qualidade higiênico-sanitária de alimentos comercializados nos municípios de Campo Mourão e Goioerê, desenvolver, treinar e capacitar colaboradores das empresas participantes, prosperando conhecimento técnico e promovendo um processo inovador de classificação



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Promover a parceria efetiva entre o município de Campo Mourão, Goioerê, UTFPR-CM e a vigilância sanitária 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.

Portanto este projeto de extensão amplia a fiscalização e possibilita a viabilização de medidas educativas e corretivas que beneficiam os estabelecimentos participantes, trazendo conseqüentemente benefícios para toda a sociedade.

MÉTODOS E PROCEDIMENTOS

Na etapa inicial os bolsistas entravam em contato com os estabelecimentos via Instagram do projeto ou pessoalmente, fazendo uma breve apresentação do projeto e convite para participarem do projeto. Mediante aceitação do empreendedor era realizada uma visita onde era explicado cada etapa com mais detalhe e havia aplicação do *checklist* de verificação das BPFs (boas práticas de fabricação) e POPs (procedimento operacional padrão), obtidos junto a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Semanalmente ocorriam reuniões com os professores coordenadores para atualização, resolução de dúvidas e sobre as não conformidades observadas nas visitas. Com isso, a empresa recebia o feedback que tratava de melhorias e/ou mudanças sugeridas na sua estrutura física, bem como nos procedimentos produtivos por meio de medidas educativas. Estas eram aplicadas no treinamento de Boas Práticas de Fabricação, ministrado pelos bolsistas para os proprietários e colaboradores.

O treinamento envolvia diversos assuntos importantes dentro do ambiente de trabalho, legislações e doenças transmitidas por alimentos (DTAs). Nesse evento ocorria a entrega da Cartilha do Manipulador de Alimentos e cartazes de POPs. Ambos documentos elaborados pelos integrantes do projeto com o intuito de auxiliar na implementação e aperfeiçoamento das BPFs. Com isso foi dado um prazo de adequação das não conformidades acordado com a empresa e assim uma nova avaliação das adequações foi realizada. Após essas etapas, a empresa recebeu um selo indicando uma nota variando de 1 a 5, sendo 1 ruim e 5 muito bom em termos de qualidade higiênico-sanitária. Este foi fixado no estabelecimento e, dessa forma, todo consumidor poderia ter uma ideia sobre a qualidade do produto que poderia encontrar.

Os estabelecimentos que já participaram em etapas anteriores, acabaram passando por uma nova verificação após 6 meses da premiação para diagnosticar se não houve mudança na sua classificação. Esta avaliação consistiu na reaplicação do *checklist* de avaliação higiênico-sanitária baseado na legislação. Adicionalmente, foram realizadas



postagens em mídias sociais do projeto, abordando temas relacionados a curiosidades sobre a industrialização de alimentos, sobre a manipulação de utensílios e acessórios de cozinha, segurança alimentar, BPFs, POPs, DTAs, curiosidades sobre embalagens de alimentos, mitos *versus* verdades, informações importantes em um rótulo, uso de EPI (equipamento de proteção individual) e EPC (equipamento de proteção coletiva), entre outros.

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, atualização do curso de BPF adequando o treinamento a cada estabelecimento participante e a elaboração dos POPs. O projeto atendeu no último ano 5 ambulantes que foram: Ponto da bisteca, Pastel da Beth, Estação do espetinho, Zattar e Luana bolos, onde foram premiados os 2 últimos ambulantes citados. E com a parceria com a vigilância sanitária feita após uma reunião de apresentação do projeto, possibilitou a inicialização da inserção da rede de hotéis do município de Campo Mourão, além de indústrias de pequeno porte solicitarem atendimento, com isso está sendo desenvolvido *checklist* para 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 nome e data em produtos acondicionados, uso de pano de tecido, falta de um cronograma de higienização e sanitização das instalações, uso de utensílios de madeira. Todas as medidas recomendadas como troca por pano descartável tipo perflex, uso de utensílios de aço inox, 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.

Os treinamentos de Boas Práticas oferecidos forneceram conhecimento sobre microrganismos em alimentos, tipos de contaminação, DTAs, higiene e saúde do manipulador, POPs e dinâmicas em grupo, como lavagem de mãos e contaminação cruzada para uma compreensão mais profunda dos conceitos. Ao final, os estabelecimentos participantes receberam a cartilha do Manipulador de alimentos e cartazes sobre POPs, todos elaborados pelos integrantes do projeto.

A cartilha foi desenvolvida com linguagem clara e acessível, contendo ilustrações atrativas e abordando os temas: Quem é o manipulador?, o que são microrganismos?, fatores que influenciam no crescimento microbiano, velocidade de crescimento microbiano, contaminação dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, limpeza e sanitização, higienização do local de trabalho, higiene pessoal, procedimento operacional padrão e boas práticas de fabricação. Os problemas mais comuns percebidos nos estabelecimentos durante a execução das atividades, levou a confecção dos 4 cartazes de procedimento operacional padronizado (POPs) para o auxílio dos manipuladores, com os temas: Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higiene e saúde dos manipuladores e Lavagem de mãos. Um dos treinamentos de BPF em Campo Mourão foi administrado aos colaboradores nos dias



25 de novembro de 2022 e outro no dia 30 de junho de 2023, com temas citados na Cartilha do Manipulador e dinâmicas para reforçar o aprendizado.

Em 2022, com a parceria com a prefeitura de Goioerê foi realizado uma visita inicial para apresentar o projeto para os estabelecimentos da cidade no dia 24 de fevereiro de 2022, além disso, foram feitas visitas com aplicação de *checklist* neste mesmo dia nos estabelecimentos que aceitaram participar do projeto. Concluímos todos os atendimentos com os estabelecimentos de Goioerê. Agora, estamos esperando a indicação de novos estabelecimentos pela prefeitura, conforme acordado na primeira reunião.

Aquelas empresas que concluíram todas as etapas e conquistaram pontuação do *checklist* correspondente a 90% ou mais receberam o selo de 5 estrelas. Os selos foram entregues em evento específico no município de Campo Mourão e no município de Goioerê durante o treinamento de Boas Práticas de Fabricação. A entrega dos selos foi realizada no dia 31 de março de 2023 na casa do empreendedor, com a participação de todos os estabelecimentos participantes do projeto. Foi realizado o Treinamento de Boas Práticas de Fabricação nos dias 25 de novembro de 2022 e 30 de junho de 2023.

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 embasados e revisados pelos professores coordenadores 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 através 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. Aos estabelecimentos a segurança e estabilidade requerida pela legislação e aos manipuladores a ampliação do conhecimento sobre a segurança alimentar através de treinamentos e consultorias. Dessa forma, o projeto está elevando o nível dos 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 através da exposição do selo de qualidade.



Vale destacar que os professores orientadores sempre foram consultados para sanar dúvidas existentes, para as postagens, além de participar dos primeiros contatos aos estabelecimentos. Quando foi necessário, as prefeituras deram todo o apoio para que o projeto ocorresse da melhor forma.

Agradecimentos

O presente trabalho foi realizado com o apoio da Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR por meio do edital 01/2022 – PROREC/PROGRAD pelo fomento disponibilizado na forma de bolsa e recursos para o desenvolvimento do projeto.

Conflito de interesse

Não há conflito de interesse.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Aprova o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 2004. Disponível em:
https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html.
Acesso em: 05 set 2022.

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, 2002. Disponível em:
<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view>. Acesso em: 05 set 2022.

SILVA-JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentos.** 4ª ed. São Paulo: Varela, 1995.

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 2017.