



Consultoria higiênico-sanitária em restaurantes produtores de alimentos do município de Campo Mourão e região

Hygienic-sanitary consultancy in food producing restaurants on the municipality of Campo Mourão and region

Joyce Azevedo Bonetti¹, Fábio Henrique Polisel Scopel²

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 foram executadas, assim como a 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 em uma pontuação para entrega do selo de qualidade. Adicionalmente, os colaboradores receberam um curso de Boas Práticas de manipulação e segurança alimentar. Foram premiados 2 restaurantes e estão em atendimento 3 restaurantes 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-sanitary quality of food produced and sold in these cities. Through diagnostic analyses, implementations, suggestions for improvements were carried out, as well as the awarding of a quality seal to participating establishments, promoting an innovative classification process. Initially, a checklist was applied to identify 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 course of Good Practices in food handling and safety. 2 restaurants were awarded, and 3 restaurants 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. Por serem polos regionais existe uma grande diversidade de empreendimentos, entre eles se destacam estabelecimentos da área alimentícia, que são o foco do projeto. No ano de 2023 foi firmada uma parceria com a vigilância sanitária do município de Campo Mourão, com o intuito agilizar a participação de possíveis empresas, além de possibilitar maior divulgação do projeto.

¹ Bolsista da UTFPR-CM. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, Paraná, Brasil. E-mail: joycebonetti@alunos.utfpr.edu.br. ID Lattes: <https://lattes.cnpq.br/7373253736097550>.

² Docente no Departamento Acadêmico de Alimentos. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Campo Mourão, Paraná, Brasil. E-mail: fabioscopel@utfpr.edu.br. ID Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5421263910253032>.



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.

A literatura indica que 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, que manipulam os 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 (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

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.

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, além de um período para adequação. Após isso, 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 dos POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados) mais relevantes. A meta é garantir a qualidade dos produtos oferecidos pelos estabelecimentos, diminuindo riscos à saúde dos consumidores, devido à redução da possibilidade de transmissão de doenças veiculadas por alimentos.

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 ESPECÍFIOS

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

MÉTODOS E PROCEDIMENTOS

Na etapa inicial os bolsistas entraram em contato com os estabelecimentos via Instagram do projeto ou pessoalmente, fazendo uma breve apresentação e convite para participarem do projeto. Mediante aceitação do empreendedor foi realizada uma visita para as etapas serem apresentadas e então a aplicação do *checklist* de verificação das BPFs (boas práticas de fabricação) e POPs, obtidos junto a ANVISA e adaptado para a realidade do projeto. Semanalmente ocorreram 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 acordadas 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. Toda empresa participante foi orientada a fixar de forma visível este selo e, dessa forma, todo consumidor ao ver o selo poderão 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

No ano de 2022 e 2023 algumas atividades do projeto foram realizadas tais 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 restaurantes e marmitarias a saber: Hamburgueria do Thiago, Nunes Espetinhos, Panela da Lari, Restaurante Universitário (RU) da UTFPR-CM e Cayenna Steak House. Os estabelecimentos Hamburgueria do Thiago e Nunes Espetinhos foram premiados e visita de manutenção ocorreram na Panela da Lari, além da aplicação do *checklist* no RU. Com a parceria firmada com a vigilância sanitária do município de Campo Mourão após uma reunião de apresentação do projeto, possibilitou a quere de hotéis do município e industrias de pequeno porte possam começar a ser atendidas. Para que isso aconteça está sendo desenvolvido *checklist* para esses setores.

Entre as não conformidades mais detectadas nas empresas participantes neste último ano, cabem destacar: a falta do uso ou uso incorreto da máscara e touca descartáveis, falta de etiquetas com nome e data em produtos acondicionados, alimentos congelados abertos, descongelamento feito em temperatura ambiente, uso de pano de tecido, falta de um cronograma de higienização e sanitização das instalações, uso de utensílios de madeira, uso de lixeiras sem tampa e/ou sem acionamento por pedal. 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 ministrado aos colaboradores nos dias 25 de



novembro de 2022 e 30 de junho de 2023 (Figura 1), com temas citados na Cartilha do Manipulador e dinâmicas para reforçar o aprendizado.

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. 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 (Figura 2).

Figura 1 – Treinamentos



Fonte: Autoria própria 2023.

Figura 2 – Premiação



Fonte: Autoria própria 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 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

O projeto de extensão Comendo Bem desempenha um papel de extrema importância, ao proporcionar aos alunos e professores uma oportunidade de se envolverem com desafios reais que permeiam o cenário profissional. Além de enriquecer as habilidades de comunicação e interação com o público e contribui para estabelecer a segurança e conformidades exigidas pelas legislações nos estabelecimentos participantes.

Os profissionais envolvidos neste projeto, como gerentes e manipuladores de alimentos, são beneficiados por meio de treinamentos e consultorias que aprimoram significativamente seu conhecimento em segurança alimentar. Conseqüentemente, o projeto desempenha um papel crucial na melhoria dos processos e serviços relacionados a alimentos, reduzindo assim os riscos à saúde dos consumidores e a propagação de doenças relacionadas ao consumo de alimentos.

É relevante destacar a participação fundamental do professor orientador, que sempre se manteve acessível para esclarecer dúvidas e auxiliar na comunicação com os estabelecimentos. O esforço conjunto faz com que os consumidores, tenham a oportunidade de escolher estabelecimentos que atendam aos mais elevados padrões de qualidade e segurança alimentar, identificados por meio do selo de qualidade. Assim, o impacto positivo do projeto se estende a todos os consumidores, promovendo a segurança alimentar e aprimorando a experiência geral daqueles que buscam produtos e serviços na área de alimentos.

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 ago. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf. Acesso em: 05 ago. 2023.