

VII-041 - DIAGNÓSTICO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO ESPAÇO DE ALIMENTAÇÃO E CONVIVÊNCIA VER O PESINHO, DO SETOR PROFISSIONAL DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ – UFPA

Ana Beatriz Bastos Gomes⁽¹⁾

Estudante de Engenharia Sanitária e Ambiental – Universidade Federal do Pará (UFPA)

Cecília Helena Costa de Magalhães⁽²⁾

Estudante de Engenharia Sanitária e Ambiental – Universidade Federal do Pará (UFPA)

Igor Campos da Silva Cavalcante⁽³⁾

Estudante de Engenharia Sanitária e Ambiental – Universidade Federal do Pará (UFPA)

Endereço⁽¹⁾: Av. Governador Magalhães Barata, 84 - Nazaré - Belém - Pará - CEP: 66.040-170 - Brasil - Tel: +55 (91) 21213534 - e-mail: abeatrizbgomes@gmail.com

RESUMO

O saneamento ambiental promove a saúde através do controle de todos os fatores do meio físico do homem. Uma importante aliada à saúde preventiva e ao bem-estar da população é a Vigilância Sanitária, a qual desenvolve ações de caráter educativo, normativo e fiscalizador aos mais diversos campos de atuação relacionados a qualidade de vida humana. Dentre esses campos, destacam-se o meio ambiente e a segurança alimentar - fundamentais para o desenvolvimento desta pesquisa - a qual teve como objetivo realizar o diagnóstico higiênico-sanitário do Espaço de Alimentação e Convivência “Ver o pesinho”, do setor profissional da Universidade Federal do Pará – UFPA. Por meio de visitas in loco, pesquisa quali-quantitativa e nos padrões exigidos pela Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, buscou-se verificar a salubridade e a boa conservação dos produtos alimentares, bem como as condições sanitárias do espaço em questão. Na análise geral dos resultados, concluiu-se que a maioria dos boxes averiguados no local encontram-se em condições mínimas impostas pela resolução, porém há inúmeros itens a serem melhorados em relação a prestação de serviços.

PALAVRAS-CHAVE: Saneamento de Alimentos, Vigilância Sanitária, Salubridade Ambiental.

INTRODUÇÃO

O saneamento de alimentos representa uma importante categoria que compõe o saneamento ambiental, o qual remete-se à garantia de um consumo alimentar isento de perigos, seja de natureza microbiológica, química ou física, que possam prejudicar ou causar danos à saúde.

As doenças transmitidas por alimentos (DTA's) são causadas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados. Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), as doenças causadas por alimentos contaminados representam um grave problema de saúde pública a nível mundial. Entre alguns dos fatores que contribuem para os altos índices dessas enfermidades, destacam-se: o aumento populacional, o processo de urbanização desordenado; o aumento da produção de alimentos; bem como a manipulação e o consumo de alimentos em condições inadequadas.

Devido ao intenso crescimento populacional e a urbanização, as pessoas passaram a buscar formas mais práticas e de custos mais baixos para se alimentar (CARDOSO et al. 2005 e BRAMORSKI et al. 2004), a exemplo da comercialização/consumo de alimentos nas ruas. Porém, esta prática pode ser altamente nociva à saúde, pois, salvo algumas exceções, os alimentos são preparados e vendidos sem as mínimas condições higiênico-sanitárias, podendo conter microrganismos contaminantes e potencialmente patogênicos e, conseqüentemente, colocaram em risco aqueles que os consomem (DALLARI, 2000).

Com a crescente necessidade de atender as demandas alimentícias da comunidade acadêmica, dos servidores e dos visitantes, no ano de 2009, o setor profissional da Universidade Federal do Pará – UFPA foi contemplado

com a construção de 14 boxes que oferecem serviços de alimentação, o qual recebeu o nome de “Espaço de Alimentação e Convivência - Ver o pesinho”.

Devido tais boxes comercializarem alimentos, os proprietários devem adotar métodos específicos de higiene e condições sanitárias apropriadas para o local de produção e venda, com o intuito de minimizar ou extinguir os possíveis efeitos danosos à saúde do consumidor. Por este motivo, é necessária a aplicação de medidas específicas, a exemplo das Boas Práticas de Fabricação (BPF), que visam o fornecimento de alimentos inócuos a população.

As BPF's são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, com o objetivo de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, conforme as exigências da legislação vigente (BRASIL, 2004). As BPF's abrangem cinco pontos principais: controle da água, higiene das instalações, higiene pessoal, controle de pragas e higiene dos equipamentos e utensílios (BRASIL, 1997). De acordo a Fundação Nacional de Saúde (2006), para promoção e manutenção da saúde, as condições adequadas para a alimentação devem ser asseguradas pelo controle e eficiência de todas as etapas da produção da cadeia alimentar e qualidade sanitária.

Neste contexto, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), através de suas inúmeras resoluções e manuais, exerce um importante papel para que os estabelecimentos funcionem legalmente e de forma adequada. Dentre tais regulamentos, destaca-se a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 de 2004 da ANVISA, a qual serviu de base para a elaboração deste estudo.

OBJETIVOS

O objetivo geral desta pesquisa é realizar o diagnóstico higiênico-sanitário do Espaço de Alimentação e Convivência “Ver o pesinho”, pertencente ao setor profissional da UFPA. Para o alcance deste, estabeleceu-se os objetivos específicos: 1) averiguar o modo de preparo, a situação de transporte, armazenamento e venda dos alimentos e produtos comercializados; 2) checar os principais aspectos e problemas de segurança e higiene em relação as instalações, equipamentos e utensílios, além do uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) por parte dos funcionários; e 3) verificar as condições ambientais referentes a água, esgoto sanitário, águas pluviais e resíduos sólidos do local, bem como controle de pragas.

MATERIAIS E MÉTODOS

A metodologia adotada para a realização deste estudo foi uma pesquisa de caráter quali-quantitativo, sendo direcionada aos 14 boxes instalados no Complexo “Ver o pesinho”, do setor profissional da UFPA, Campus Belém, com o intuito de verificar as condições de salubridade ambiental do local e conferir se este encontra-se em adequação com as normas de segurança alimentar da ANVISA.



Figura 1: Espaço de Alimentação e Convivência “Ver o pesinho”, UFPA.

Visando obter informações sobre a manipulação dos alimentos, as condições de higiene, sanitárias e segurança do trabalho, realizou-se aplicação de questionário semiestruturado aos proprietários e funcionários dos boxes instalados no referido espaço. Tal questionário foi formulado com base nos critérios estabelecidos na RDC nº 216/2004 da ANVISA e embasamento teórico sobre o tema desta pesquisa. O diagnóstico higiênico-sanitário fundamentou-se em pesquisas bibliográficas; visitas *in loco* para observação geral das condições a serem averiguadas e levantamento fotográfico; coleta de dados através da aplicação de questionário e conversa informal com os funcionários dos estabelecimentos; e, por fim, análise e tratamento dos dados obtidos.

RESULTADOS

Obeve-se informações de 12 dos 14 boxes instalados no espaço, visto que 2 boxes se encontravam fechados. Todos os funcionários presentes se dispuseram a responder as perguntas e, inclusive, pontuar problemas relacionados a falta de manutenção das instalações e a ausência de fiscalização sanitária pelo órgão competente.

Para melhor compreensão dos resultados obtidos na análise geral dos itens avaliados no questionário, foram quantificados os percentuais das respostas fornecidas, as quais estão apresentadas na Tabela 1:

Tabela 1 - Percentuais dos Resultados Avaliados

ASPECTO ANALISADO	RESULTADOS			
	Sim	Não	Licença da Prefeitura do Campus	
Posse Alvará Sanitário	17%	0%	83%	
Utilização de EPI's para manipulação dos alimentos	73%	27%	-	
Controle de vetores e pragas (dedetização) no local	92%	8%	-	
Singularidade entre manuseio de alimentos e pagamentos	0%	100%	-	
	de 1 a 4	de 5 a 9	de 10 a 19	20 ou mais
Nº de ocupantes (pessoas envolvidas na atividade)	100%	0%	0%	0%
	até 100	101 a 300	301 a 1000	1001 a 2500
Nº de refeições produzidas diariamente	84%	17%	0%	0%
	No Box	Em outro local		Ambos
Local de preparado dos alimentos	18%	55%		27%
	Diária	3x na semana		Semanal
Frequência de preparo dos alimentos	100%	0%		0%
Frequência de higienização dos equipamentos e utensílios do box	100%	0%		0%
	Descartável	Não- Descartável		Ambos
Utensílios utilizados para o consumo dos alimentos	42%	16%		42%
	Recipientes térmicos	Recipientes plásticos	Ambos	Outros
Transporte dos alimentos	12%	58%	12%	8%
	Adequada	Parcialmente adequada		Inadequada
Estado de conservação das instalações (piso, parede, teto)	8%	92%		0%

ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Foi constatado que somente 2 boxes possuem Alvará Sanitário (documento comprobatório da atuação de um determinado estabelecimento de acordo com a Legislação Sanitária vigente, garantindo assim, as condições

higiênico-sanitárias do (s) produto (s) e serviço (s), sem riscos à saúde da população). Os demais boxes dispõem apenas de uma licença concedida pela Prefeitura do Campus Universitário para funcionar na área.

Cada box ocupa uma área simples e de tamanho padrão, onde são alocados todos os funcionários e equipamentos de preparo, armazenamento e comercialização dos itens alimentícios, assim como o local para o recebimento dos pagamentos. Todos os estabelecimentos possuem de 2 a 4 funcionários atuando em todas as atividades, não havendo singularidade de função - como exemplo: manipuladores de alimentos e operadores de caixa - conferindo a totalidade dos boxes, uma interação/contato indevido entre os alimentos e o dinheiro.



Figura 2: Área interna dos boxes.

Observou-se condições insatisfatórias de conforto, segurança e higiene no local, no que se refere aos equipamentos, as instalações e as condições de trabalho, como: a falta de exaustores, de um sistema de combate a incêndio e higienização interna dos boxes. Quanto ao uso de EPI, 75% dos boxes analisados alegam que os funcionários utilizam toucas, luvas e roupas claras, estando de acordo com as exigências mínimas estabelecidas pela ANVISA.



Figura 3: Funcionários fazendo uso de EPI.

Segundo as respostas e as observações *in loco*, verificou-se que a maioria dos boxes vendem diariamente até 100 refeições, variando entre comidas e lanches. Ainda segundo os funcionários, 55% dos alimentos são preparados em outro local e transportados, de forma pré-cozida ou finalizada, para o ponto de venda em recipientes térmicos, de vidro, e principalmente, em embalagens plásticas. Vale ressaltar que as condições de higiene do transporte dos alimentos não puderam ser verificadas.



Figura 4: Recipientes plásticos para o armazenamento de alimentos.

Em relação a conservação do piso, revestimento e teto, constatou-se que os mesmos encontram-se parcialmente adequados, levando em consideração o item 4.1.3 da Resolução RDC nº 216/2004 - o qual estabelece que estes “devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos” - uma vez que alguns acabamentos, como pintura e revestimento encontraram-se deteriorados. Como ponto positivo, as paredes internas dos boxes são revestidas por lajotas brancas, facilitando a higienização das mesmas. No que se refere ao controle de vetores e pragas urbanas, 92% dos boxes afirmaram realizar alguma forma de detetização, de um modo geral, com a utilização de inseticidas.

Quanto aos problemas ambientais que envolvem o funcionamento dos estabelecimentos, notou-se que falta a devida preocupação com os resíduos sólidos produzidos. Parte dos coletores estão em péssimas condições (sem tampa, pedal, etc.), podendo-se, inclusive, encontrar pontos com apenas sacolas plásticas destinadas a coletar os resíduos. Tendo em vista que as mesmas se encontram próximas as mesas de consumo, contribuem para a atração de insetos para o local. Observou-se ainda, que os resíduos são acondicionados em recipientes únicos, não havendo a separação correta destes - mesmo a UFPA tendo locais de entrega voluntárias (LEV) - os quais facilitam o projeto “Coleta Seletiva Solidária”, que acontece na Universidade. Como consequência, prejudica-se a reciclagem e a inclusão produtiva e social dos catadores participantes deste projeto. Foi encontrado também limpeza e manutenção precária da área ao em torno do Complexo “Ver o pesinho”.



Figura 5: Acondicionamento inadequado de resíduos sólidos.

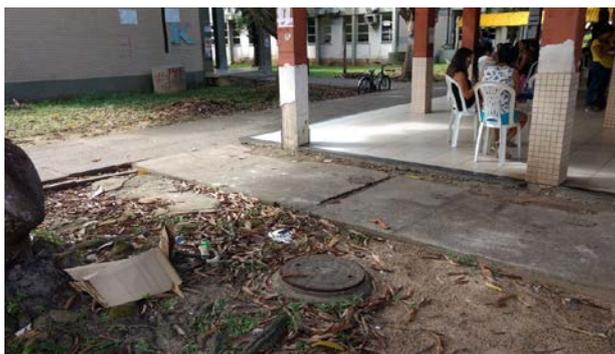


Figura 6: Limpeza precária ao em torno do Complexo “Ver o pesinho”

No que diz respeito à água utilizada no espaço, a mesma é proveniente do Sistema de Abastecimento de Água da UFPA, o qual possui uma estação de tratamento que assegura a adequação aos padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria Nº 2914/2011 do Ministério da Saúde. Quanto aos dispositivos prediais hidráulicos do prédio, observou-se que há perdas físicas de água nos boxes (das quais não foram contabilizadas).

No quesito instalações hidrossanitárias, verificou-se que não ocorre limpeza e manutenção regular das caixas de gordura, por exemplo. Como consequência, percebeu-se a existência de entupimento e odores indesejados, os quais podem ocasionar atração de insetos e outros vetores para o ambiente.

Em relação ao sistema de drenagem de águas pluviais, detectou-se vários problemas: as caixas de areia estão entupidadas e, por este motivo, não conseguem escoar a água para fora do terreno. A água parada no interior das caixas confere a estes dispositivos, lugares propícios para a proliferação de mosquitos e outros insetos; além de servirem de depósito para restos de alimentos e outros resíduos. O mal funcionamento do sistema também causa problemas de segurança, estéticos e desconforto para os comerciantes e usuários, pois o local sofre com constantes inundações.



Figura 7: Acúmulo de água na caixa de areia.

Os funcionários revelaram ainda que os alunos dos cursos de Engenharia de Alimentos e Nutrição da UFPA realizam várias atividades de capacitação no complexo, dentre elas, o treinamento para os manipuladores, bem como minicursos e palestras voltadas para as boas práticas de fabricação e manipulação dos alimentos.

CONCLUSÕES/RECOMENDAÇÕES

O saneamento dos alimentos em conjunto com o saneamento básico consiste na inclusão de ações preventivas e de controle visando assegurar a qualidade, salubridade e a boa conservação dos alimentos em todos os estágios, desde a sua produção até o consumidor final.

Em instituições de ensino superior, como a UFPA, a preocupação em atender as normatizações devem ser uma de suas principais finalidades, visto que as mesmas têm o compromisso de disseminar os princípios relativos à saúde, higiene, segurança do trabalho e qualidade dos serviços prestados, bem como a preocupação em atender as questões ambientais.

Conforme os resultados obtidos, concluiu-se que o espaço em questão atende, de forma mínima, a legislação vigente do ponto de vista higiênico-sanitário e segurança do trabalho. Porém, é evidente a necessidade de melhorias nas instalações estruturais, hidrossanitárias e nos processos de manipulação dos alimentos, além da regular vistoria/fiscalização por parte dos órgãos competentes e da própria Instituição para melhor adequação dos serviços alimentícios em prol da salubridade ambiental do “Espaço de Alimentação e Convivência - Ver o pesinho” e, conseqüentemente, da saúde de seus frequentadores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC, nº 216, 15 de setembro de 2004. Aprova o regulamento técnico de boas práticas de fabricação para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, 16 de set. 2004.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC, nº 326, 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimento. Diário Oficial da União, 01 de agosto de 1997.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf>. Acesso em: 21 nov 2016.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro 1993. Aprova o Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/e-legis>>. Acesso em: 21 nov 2016.
5. BRAMORSKI, A.; FERREIRA, A.; KLEIS, G.; DOMIONI, M. L. Perfil Higiênico sanitário de panificadoras e confeitarias do município de Joinville - SC. Higiene Alimentar. São Paulo: v.18, n.123, p.37-41, 2004.
6. CARDOSO, A. B.; CANDIDO, F. C.; KOSAR, M.; DIEGUN, P. M.; SILVA, T. C.; SANTOS, V. C.; URBANO, M. R. D.; COELHO, H. D. S.; MARCHIONI, D. M. L. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de panificadoras. Higiene Alimentar. São Paulo: v.19, n.130, p.45-49, 2005.
7. DALLARI, S.G.; BRAVO, E.S.; RIBEIRO, I.A.; OLIVEIRA, J.C.; FERREIRA, J.A. Vigilância sanitária de alimentos de consumo imediato no município de São Paulo: a importância da informação para o planejamento. Hig Aliment. 2000; 14 (76): 24-6.
8. DSST - Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho. NR-6 (Norma Regulamentadora 6). Dispõe sobre Equipamento de Proteção Individual - EPI. Disponível em: <<http://www.areaseg.com/nrindex/nr06.html>>. Acesso em: 22 nov 2016.
9. SOUZA, J. Novo Ver-o-Pesinho à disposição da comunidade acadêmica. Disponível em: <<http://www.portal.ufpa.br/imprensa/noticia.php?cod=3054>>. Acesso em: 21 nov 2016.
10. ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. Infecção alimentar mata 420 mil pessoas por ano no mundo. Disponível em: <<http://www.unmultimedia.org/radio/portuguese/2015/12/infeccao-alimentar-mata-420-mil-pessoas-por-ano-no-mundo/#.WI98KfkrK03>>. Acesso em: 20 nov 2016.