

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE LANCHONETES NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO E GRANDE SÃO PAULO

Aline Medeiros Artese; Juliana Ossani Rocha;
Priscila de Jesus Almeida; Rahiane Taina dos Santos Freitas, Soraya Garcia Audi.
Faculdades Metropolitanas Unidas (FMU), São Paulo, S.P., Brasil.

line_donna@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Nas sociedades modernas, com as dificuldades impostas pelos deslocamentos e a extensa jornada de trabalho, um numeroso grupo de trabalhadores é impedido de realizar suas refeições regulares em família. Para essa expressiva camada da população, a refeição fora do lar, em unidades de alimentação e nutrição (UAN), é uma das alternativas viáveis (BRUNH,1997;DAMASCENO et al., 2002).A qualidade da matéria-prima, a arquitetura dos equipamentos e das instalações, as condições higiênicas do ambiente de trabalho, as técnicas de manipulação dos alimentos a saúde dos funcionários são fatores importantes a serem considerados na produção de alimentos seguros e de qualidade (ARRUDA et al., 1996).

Sabe-se que os manipuladores desempenham um papel de grande importância para a sanidade e qualidade dos produtos alimentícios. O número é alto de manipuladores que desconhecem o real perigo de uma contaminação biológica ou química, além de não saberem como evitá-las. (OLIVEIRA, S.P 2005). Assim, a falta de esclarecimento entre as pessoas que lidam com alimentos contribui de forma significativa para a sua contaminação, fazendo necessário adotar, através de treinamento específico, medidas sanitárias rigorosas na manutenção de um padrão adequado de higiene dos indivíduos que trabalham nas unidades de produção. A importância do treinamento é dar aos manipuladores conhecimento teórico-práticos necessários para capacitá-los e levá-los ao desenvolvimento de habilidades e atitudes de trabalho específico na área de alimentos (GÓES ET AL, 2001)

As boas práticas são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.” (Resolução ANVISA RDC nº 216/ 2004).

MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa transversal com estudo observacional de forma descritiva e quantitativa. Um tipo de comércio alimentício específico, segundo o estudo do Check list e comprovação por fotografias. O sigilo de cada uma das lanchonetes foi mantido.

Os resultados serão representados pelos gráficos de acordo com as normas regulamentadas pela ANVISA, Segundo a RCD nº 216, de 15 de setembro de 2004,

Geral: Boas práticas, higienização, limpeza, manipuladores de alimentos, manual de boas práticas.

Manipuladores: Os manipuladores devem apresentar-se com uniformes compatíveis, conservados e limpos, fazer lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene. Devem usar cabelos presos e protegidos por redes, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os adereços e maquiagem.

Responsabilidade O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, deve ser submetido a curso de capacitação e boas práticas.

Estabelecimento: A edificação e as instalações devem facilitar as operações de manutenção e limpeza. Os pisos, paredes e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Os ralos devem ser sifonados. A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização. A ventilação deve garantir a renovação do ar. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido, toalhas de papel e coletor de papel, acionado sem contato manual.

Instalações e equipamentos: As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis.

Manejo de Resíduos: Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. Os resíduos devem ser isolados da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas. Baseado no estudo do Check list e comprovação por meio de fotografias. Diversos itens não estavam de acordo com os padrões. O sigilo de cada uma das lanchonetes foi mantido.

OBJETIVOS

Verificar a higiene dos manipuladores e do ambiente onde o alimento é manuseado, relacionando os cuidados exigidos pela lei com os observados.

Avaliar o perfil dos manipuladores de alimentos e a falta do hábito de práticas de higiene, identificar os fatores que afetam a qualidade dos alimentos servidos e suas condições higiênicas segundo a lei de boas práticas de higiene dos estabelecimentos.

RESULTADOS

Gráfico 1: Distribuição em percentagem em relação a presença de adereços, vestuário, proteção de cabeça e tipo de calçados na manipulação dos alimentos.

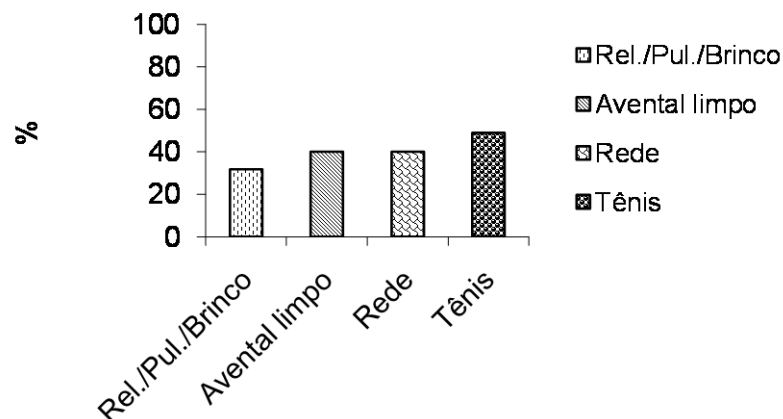
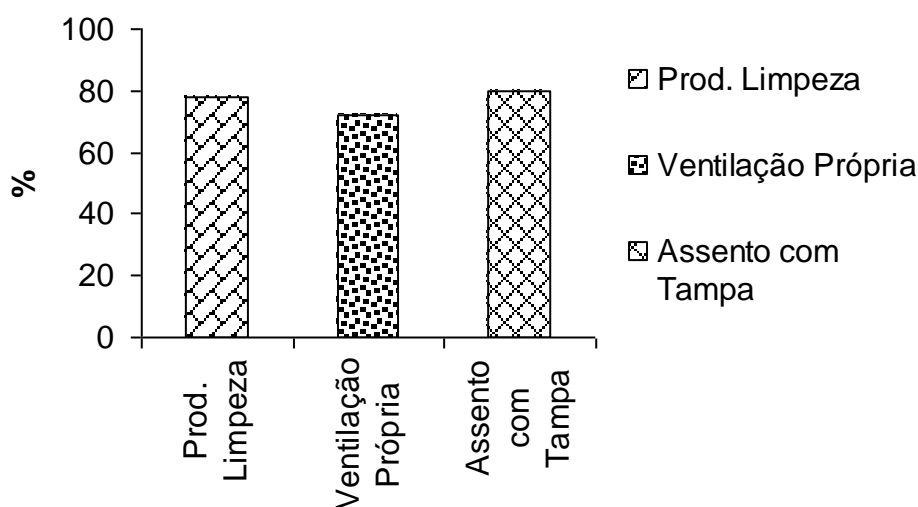


Gráfico 2: Distribuição em percentagem com relação aos itens expostos, aspecto do ambiente e instalações sanitárias.



CONCLUSÃO

A jornada extensa de trabalho e falta de tempo contribuem para a procura de lugares com maior rapidez de serviço, como exemplo as lanchonetes. Mas a qualidade do produto e higiene do ambiente deve ser mantida mesmo com o aumento da produção.

A grande maioria dos manipuladores apresentava o uso inadequado do uniforme, presença de adereços e falta de higiene pessoal; os estabelecimentos não estavam com o ambiente adequado para o preparo dos alimentos, devido à falta de higienização e presença de

FIEP BULLETIN - Volume 85 - Special Edition - ARTICLE I - 2015 (<http://www.fiepbulletin.net>)

objetos impróprios. Tanto os manipuladores, quanto o estabelecimento devem estar cientes das boas práticas higiênico-sanitárias de acordo com as normas da ANVISA.

Também é visível a falta de conscientização da população em observar o inadequado e não denunciar as práticas danosas à saúde.

BIBLIOGRAFIA

ALMEIDA, C., 1995. Novos Modelos de Atenção à Saúde: bases conceituais e experiências de mudança. *In: Políticas de Saúde e Inovação Institucional*. (Costa, N. R. e Ribeiro, J.M., org.). Rio de Janeiro: Ed.Fiocruz.

Corrêa, Átila Coelho . (22/maio/2011) Repositório Institucional - Gestão do risco sanitário no Brasil e a responsabilidade da Agência Nacional de Vigilância Sanitária

COSTA, E. A., 1999. *Vigilância Sanitária. Proteção e defesa da saúde*. São Paulo: Ed. Hucitec e Sociedade Brasileira de Vigilância de Medicamentos.

COSTA, N.R., 1985. *Lutas Urbanas e Controle Sanitário. Origens das políticas de Saúde no Brasil*. Petrópolis: Ed. Vozes.

Erhardt; Magnólia Martins; Mallmann; Carlos Augusto. *Higiene Alimentar*; 23 (178/179): 178-183 nov-dez /2009. Bases. bireme.br/cgi-

Lisandra Murmann; Carlos A. Mollmann; Vanessa D. Mottin; Paulo Dilkin *Revista da FZVA. Uruguaiana*, v.14, n.1, p. 226-234. 2007

Lucchese, Geraldo – a vigilância sanitária no sistema único de saúde. 2000/2002

Souza, Rubem do Valle - Manipuladores de alimentos: um desafio para a implementação da RCD 216/04. 2006

Veiga, Clestiani Ferrari da; Doro, Dni Luce; Oliveira, Kelly Maria Pires de Bombo, Dora Ligia. *Higiene Alimentar*; 20(138): 28-36, jan-fev/2006. Bases.bireme.br/cgi-bin/

VERIFICATION OF THE HYGIENIC SANITARY CONDITIONS OF DINERS IN THE CITY OF SÃO PAULO AND GREATER SÃO PAULO AREA

ABSTRACT

The hygienic practices must be maintained in any kind of establishment, handlers and environments must abide by ANVISA regulation. From the analysis of the charts there is a great number of handlers, following the criteria of the Health Surveillance Agency, which can be damaging to consumers due to the lack of hygiene in the preparation of food and inefficient site cleaning. We aim to qualify the importance of food handlers and environmental hygiene. **Objective:** Verify the hygienic sanitary practices of the handlers and environment where food is manipulated, co-relating Law demanded care with the observed. We are able then to evaluate the profile of the handlers, along with their work environment. **Methods:** It's a transversal research with an observational study, in which factor and effect were visualized at the moment of data collecting, descriptive and quantitatively. A specific food commercial establishment, based on the handled foods public health. **Materials:** Check list for the data collecting, must abide by regulation, and proven by photography. **Results:** It was observed that 60% of the food handlers wear improper attire; only 40% wear hairnets, 49% wear tennis shoes and varied types of props. Referring to the handling area 13% of the diners were completely clean; cleaning products were found in 78%; wood or cardboard was found in 38%; a metal or steel brush was found in 37%; dish rags were found in 80%; torn, pierced and dirty packages were found in 55%. Only 72% had their own ventilation system; scrap, garbage and animals were found in 66%; clean surface were found in 67%; proper lighting was found in 44%; proper wiring installation was found in 71%. Lidded sanitary facilities in 80%; trash can with pedal and lid was found in 77%; sink with liquid soap was found in 53% and disposable towels were found in 62%. **Conclusion:** The results suggest that the snack bars, as well as the handlers, aren't in accordance with current legislation.

Key-words: Food Handlers, Hygienic-Sanitary Conditions, Health Surveillance Agency, Sanitary Control, Public Health.

VÉRIFICATION DES CONDITIONS HYGIÉNIQUES ET SANITAIRES DES CAFÉS DE LA VILLE DE SÃO PAULO ET GRANDE SÃO PAULO

RESUMÉ

Pratiques d'hygiène sommaire devraient être maintenues dans tout type d'établissement, des gestionnaires et des environnements doivent être conformes aux dispositions de l'ANVISA. De l'analyse des graphiques, il y a un grand nombre de gestionnaires, par les critères de surveillance de la santé, qui nuisent aux consommateurs par une mauvaise hygiène dans la préparation des aliments et le nettoyage local inefficace. **Objectif:** Vérifier les conditions d'hygiène sanitaires de gestionnaires et de l'environnement où cette nourriture est manipulée, en corrélant la diligence requise par la loi avec ceux observés. **Méthodes:** C'était une enquête transversale avec étude d'observation, dans lequel ont été affichés facteur et effet au moment de la collecte de données, façon descriptif et quantitatif. **Matériaux:** A fait une liste de contrôle pour la collecte des données, conformément aux règlements de l'ANVISA, selon le RCD paragraphe 216, du 15/09/2004. **Résultats:** on a constaté que 60% des gestionnaires de fait de l'utilisation incorrecte d'un vêtement; seulement 40% utilisé la protection réseau, utilisation de 49% tennis et avait modifié les types d'accessoires. Se référant à la 13% des diners de la zone de manutention ont été totalement propre; produits de nettoyage ont été trouvés chez 78%; bois ou carton dans 38%; brosse en métal ou ou acier à 37%; linges à vaisselle à 80%; déchiré l'emballage, percés et sale à 55%. Contenue dans seulement 72% de ventilation propre; ferraille, les déchets et les animaux à 66%; nettoyer les surfaces à 67%; éclairage suffisant

dans 44%; installation correcte dans 71%. Installations sanitaires figure dans le siège de la couverture à 80%; poubelle à pédale et de couvercle à 77%; évier avec du savon liquide à 53% et des serviettes jetables à 62%. **Conclusion:** Les résultats suggèrent que les Diners, ainsi que les gestionnaires, ne sont pas conformément à la législation en vigueur.

Mots-clés: Nourriture des gestionnaires, Conditions hygiéniques et sanitaires, santé publique.

VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LAS CAFETERÍAS EN LA CIUDAD DE SÃO PAULO Y GRANDE SÃO PAULO

Resumen

Las prácticas higiénicas deben de ser mantenidas en cualquier tipo de establecimiento, manipuladores y ambientes deben estar de acuerdo con las reglas de ANVISA. A partir del análisis de los gráficos hay un gran número de manipuladores, por los criterios de la vigilancia sanitaria, que perjudican los consumidores por la falta de higiene en el preparo de los alimentos e ineficiencia de la limpieza del local. Visamos calificar la importancia de la higiene de los manipuladores y de la limpieza de los ambientes. **Objetivo:** Verificar las prácticas higiénicas sanitarias de los manipuladores y del ambiente donde el alimento es manejado, correlacionando los cuidados exigidos por la ley con los observados. Evaluando entonces el perfil de estos manipuladores, juntamente con su ambiente de trabajo. **Métodos:** Es una pesquisa transversal con estudios observacionales, donde el factor y el efecto se visualizaron en el momento de la recogida de datos, de manera descriptiva y cuantitativa. Un comercio alimenticio, basándose en la salud pública de alimentos manejados. **Materiales:** Lista de verificación para la recogida de las informaciones, deben de estar de acuerdo con las reglas asentadas, y pruebas por medio de fotografías. **Resultados:** Se observa que 60% de los manipuladores hacían el uso incorrecto del vestuario; solamente 40% utilizaban la red de protección, 49% utilizaban tenis y presentaban tipos variados de aderezos. Referente a el área de manipulación 13% de las cafeterías estaban totalmente limpias; fueron encontrados productos de limpieza en 78%; madera o cartón en 38%; cepillo de alambre o acero en 37%; paño de cocina en 80%; embalaje desgarrada, traspasada y sucia en 55%. Contenían ventilación propia solamente en 72%, chatarras, basuras y animales en 66%; iluminación adecuada en 44%; instalación correcta en 71%. Las instalaciones sanitarias contenían asiento con trapa en 80%; basuras con pedal y trapa en 77%; lavabo con jabón líquido en 53% y toallas desechables en 62%. **Conclusión:** Los resultados obtenidos sugieren que las cafeterías, así como los manipuladores, no están de acuerdo con la Legislación vigente.

Palabra Clave: Manipuladores de alimentos, condiciones higiénico sanitarias, vigilancia sanitaria, control sanitario, salud pública.

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE LANCHONETES NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO E GRANDE SÃO PAULO

RESUMO

As práticas higiênicas devem ser mantidas em qualquer tipo de estabelecimento, manipuladores e ambientes devem estar de acordo com as normas da ANVISA. A partir da análise dos gráficos há um grande número de manipuladores, pelos critérios da vigilância sanitária, que prejudicam os consumidores pela falta de higiene no preparo dos alimentos e ineficiência da limpeza do local. **Objetivo:** Verificar as práticas higiênico-sanitárias dos manipuladores e ambiente onde este alimento é manuseado, correlacionando os cuidados

exigidos pela lei com os observados. **Métodos:** Trata-se de uma pesquisa transversal com estudo observacional, no qual fator e efeito foram visualizados no momento de coleta de dados, de forma descritiva e quantitativa. **Materiais:** Foi confeccionado um check list para a coleta de dados, de acordo com as normas da ANVISA, segundo a RCD nº 216, de 15/9/2004. **Resultados:** Observou-se que 60% dos manipuladores faziam o uso incorreto do vestuário; somente 40% utilizavam a rede proteção, 49% utilizam o tênis e apresentavam tipos variados de adereços. Referente à área de manipulação 13% das lanchonetes estavam totalmente limpas; foram encontrados produtos de limpeza em 78%; madeira ou papelão em 38%; escova de metal ou aço em 37%; panos de prato em 80%; embalagens rasgadas, furadas e sujas em 55%. Continham ventilação própria somente em 72%; sucatas, lixos e animais em 66%; superfícies limpas em 67%; iluminação adequada em 44%; instalação correta em 71%. As instalações sanitárias continham assento com tampa em 80%; lixeira com pedal e tampa em 77%; pia com sabão líquido em 53% e toalhas descartáveis em 62%. **Conclusão:** Os resultados obtidos sugerem que as lanchonetes, bem como os manipuladores, não estão de acordo com a Legislação vigente.

PALAVRAS-CHAVES: Manipuladores de Alimento, Condições Higiênico-Sanitárias, Vigilância Sanitária, Controle Sanitário, Saúde Pública.