

# Avaliação da implementação das boas práticas de manipulação em unidade de acolhimento institucional por meio de um Programa de Incentivo fiscal e capacitação

## Evaluation of the implementation of good handling practices in an institutional inclusion unit through a tax incentive Program and training

RIALA6/1640

Cláudia WINTER, Laissa Benites MEDEIROS, Ana Lúcia SERAFIM, Lize STANGARLIN-FIORI\*

\*Endereço para correspondência: Departamento de Nutrição, Universidade Universidade do Paraná. Av. Lothário Meissner nº 632, Jardim Botânico, Curitiba, PR, Brasil, CEP: 80210-170. Tel: 41 9277-2506. E-mail: lizestangarlin@hotmail.com

Recebido: 02.07.2014 - Aceito para publicação: 27.02.2015

### RESUMO

O objetivo deste estudo foi de avaliar a implementação das Boas Práticas de Manipulação em Unidade de Acolhimento Institucional de Santa Maria/RS, por meio de um programa de incentivo fiscal e capacitação, e o efeito do investimento realizado. No primeiro mês, aplicou-se uma lista de verificação para avaliar as Boas Práticas de Manipulação. Posteriormente elaborou-se um plano de ação para ajustar as não conformidades, levantar os custos e encaminhar o projeto para aprovação. Após aprovação, realizou-se a capacitação e estipulou-se o prazo de oito meses para efetuar adequação dos itens. No último mês aplicou-se novamente a lista de verificação. Na primeira aplicação, a Unidade apresentou 38 % de adequação; e após os investimentos a conformidade foi de 93 %. Nesta primeira aplicação, os itens controle integrado de pragas, documentação e registro, e responsabilidade não apresentaram adequação. Após os investimentos, estes itens e o abastecimento de água, manejo de resíduos, matéria-prima, ingredientes, embalagem, armazenamento e transporte do alimento preparado obtiveram 100 % de adequação; e o item com maior investimento foi de edificações, instalações, móveis e utensílios. Após a execução de investimento e capacitação houve aumento no percentual de adequação, em relação às Boas Práticas de Manipulação.

**Palavras-chave.** higiene dos alimentos, controle de qualidade, qualidade dos alimentos, manipulação de alimentos, Boas Práticas de Manipulação.

### ABSTRACT

This study evaluated the implementation of Good Handling Practices in an Institutional Inclusion Unit in Santa Maria-RS through a program of tax incentives and training, and to assess the included investment. In the first month, a checklist was applied for assessing the adequacy of the Good Handling Practice. An action plan was developed to adjust the nonconformities, to survey the costs and to submit the project for approval. After being approved, a training was done and an eight-month period was stipulated for adjusting the nonconformities. In the last month, the checklist was applied again. In the first checklist application, the unit showed 38 % of adequacy; and after performing some investments, it came to be 93 %. In this first application, low percentage of adequacy was detected in the following issues Integrated Pest Control, Documentation and Registration, and Responsibility. After setting some investments, these items and other issues as Water Supply, Waste Management, Raw Material, Ingredients, Packaging, Storage and Transportation of Prepared-Food showed 100 % of adequacy, and the item with the highest investment was Buildings, Facilities, Furniture and Utensils. At the disposal of the investments and training, an increase in the percentage of adequacy concerning the Good Handling Practices was achieved.

**Keywords.** food hygiene, quality control, food quality, food handling, Good Handling Practices.

## INTRODUÇÃO

As Unidades de Acolhimento Institucional são locais destinados a famílias e/ou indivíduos com vínculos familiares rompidos ou fragilizados, a fim de garantir proteção integral<sup>1</sup>. Dentre as ações desenvolvidas nestas instituições, destaca-se a oferta de uma alimentação balanceada em quantidade e qualidade nutricional e higiênico-sanitária<sup>2</sup>.

Para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em locais que manipulam alimentos, como as Unidades de Acolhimento Institucional, é essencial o controle nas etapas de preparação, para evitar as Doenças Transmitidas por Alimentos<sup>3</sup>. Essas Doenças vêm aumentando em países onde a cultura do povo é deficitária, os investimentos em melhorias são mínimos e o poder de fiscalização das Vigilâncias Sanitárias é restrito<sup>4</sup>. Em virtude do aumento destas doenças, há necessidade de implementação e sensibilização das Boas Práticas de Manipulação<sup>5</sup>.

Este programa estabelece as condições mínimas para a preparação de um alimento seguro e são adotadas pela legislação brasileira como uma ferramenta padrão<sup>6</sup>. O programa de Boas Práticas de Manipulação, apesar de ser um tema previsto em legislação vigente, ainda não está sendo implementado de maneira eficiente em locais que preparam alimentos, o que representa risco para a saúde os indivíduos<sup>4</sup>.

Neste contexto, o presente estudo tem o objetivo de avaliar a implementação das Boas Práticas de Manipulação em uma Unidade de Acolhimento Institucional através de um programa de incentivo fiscal e capacitação e avaliar o investimento realizado para adequação dos requisitos.

## MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo foi desenvolvido em Unidade de Acolhimento Institucional do município de Santa Maria – RS, através do projeto intitulado: “Capacitar Bem para Servir Melhor: Implementação das Boas Práticas em Unidade de Acolhimento Institucional”. Este projeto faz parte de um Programa de Incentivo Fiscal intitulado: Programa de Apoio à Inclusão e Promoção Social –

Lei da Solidariedade. A viabilização deste programa é realizada através de uma parceria entre o governo estadual, entidades sociais e empresas, no qual subsidiam um valor para a realização de projetos aplicados nas unidades, com intuito de atender as necessidades dos locais.

O estudo foi aplicado nas áreas de manipulação, armazenamento e distribuição dos alimentos da Unidade, de janeiro a dezembro de 2012. No mês de janeiro, aplicou-se a lista de verificação da Portaria nº 78<sup>7</sup>, para avaliar o percentual de adequação geral e dos requisitos da lista, relacionados às Boas Práticas de Manipulação. No preenchimento da lista os requisitos foram avaliados em: Adequado, Inadequado e Não se aplica. A lista foi aplicada por um profissional capacitado e com experiência na área de alimentos e o percentual de adequação geral foi classificado como excelente, quando apresentou o percentual de adequação entre 91 a 100 %; Bom entre 70 a 90 %; Regular entre 50 a 69 %; Ruim entre 20 a 49 % e Péssimos de 0 a 19 %<sup>3</sup>.

Posteriormente, elaborou-se um plano de ação para ajustar as não conformidades encontradas e levantar os custos necessários, sendo realizados três orçamentos em empresas terceirizadas do município de Santa Maria – RS, selecionadas por conveniência e critério de acesso<sup>8</sup>. Baseado nestes orçamentos optou-se pela oferta de menor preço. Depois de estimado os custos, o projeto foi submetido, no mês de fevereiro de 2012, ao Programa de Apoio à Inclusão e Promoção Social – Lei da Solidariedade. No mês de abril de 2012 foi aprovado, sendo subsidiado pelo Programa o valor de R\$ 30.000,00 para a implementação do programa de Boas Práticas de Manipulação na Unidade.

Após aprovação, realizou-se uma capacitação com os manipuladores de alimentos. Os conteúdos programáticos abordados foram: higiene pessoal e ambiental; matérias-primas; preparação, armazenamento e exposição ao consumo do alimento preparado e documentação e registro. A capacitação foi ministrada por uma empresa terceirizada e especializada na área de alimentos, sendo realizada na própria Unidade de Acolhimento Institucional, com carga horária de 16 horas, conforme preconizado pela Portaria nº 78<sup>7</sup>. Utilizou-se como recurso audiovisual o

projeto multimídia e a metodologia aplicada foi aula expositiva e dialogada, com a participação direta dos manipuladores.

Após a capacitação, estipulou-se o prazo de oito meses para a adequação dos requisitos não conformes da Lista de Verificação, sendo todos os investimentos registrados em uma planilha do Microsoft Excel versão 2010. Após o prazo estipulado, aplicou-se novamente a lista de verificação da Portaria nº 78<sup>7</sup>, pelo mesmo profissional e seguindo a mesma metodologia da primeira avaliação.

A análise estatística foi realizada através do software *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS) versão 19.0. Os dados foram descritos por meio de estatística descritiva simples (média e porcentagem).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Tabela 1, constatou-se que na primeira aplicação da lista de verificação, a Unidade de Acolhimento Institucional apresentou um percentual de adequação geral de 39 %, classificado como Ruim. Na segunda aplicação, após os investimentos realizados e capacitação, o percentual de adequação geral aumentou para 93 %, sendo classificado como Excelente. Estes resultados evidenciam a importância das Unidades de Acolhimento Institucional buscar o apoio de programa de incentivo fiscal na adequação dos requisitos necessários para a garantia de um alimento seguro, assim como a realização de capacitações constantes, pois contribuiu não apenas para o aperfeiçoamento das técnicas e manipulação adequada dos alimentos, mas foi efetiva na mudança do comportamento e conscientização dos manipuladores para a implementação das Boas Práticas de Manipulação.

Os indivíduos, quando permanecem sob a responsabilidade de uma instituição devem receber cuidados adequados, principalmente em relação à alimentação. A alimentação é uma das atividades mais importantes do ser humano, tanto por razões biológicas, quanto por questões sociais e culturais que envolvem o ato de comer<sup>9</sup>. Neste sentido, todos os indivíduos têm o direito a uma alimentação em quantidade e qualidade suficiente<sup>10</sup>. Esta qualidade

está relacionada aos alimentos seguros que não causam danos à saúde dos indivíduos e pode ser alcançada com a implementação do Programa de Boas Práticas de Manipulação<sup>4</sup>.

Apesar de existirem, no Brasil, legislações bastante exigentes quanto aos critérios para a implementação das Boas Práticas de Manipulação, ainda são poucos os estabelecimentos alimentícios que aplicam este programa<sup>6</sup> e, tratando-se de Unidades de Acolhimento Institucional, nenhum estudo foi encontrado a respeito da sua aplicação nestes locais. As dificuldades na implementação desse programa vão desde as financeiras até a ausência de profissionais conscientes e comprometidos em garantir a qualidade e segurança dos alimentos preparados<sup>11</sup>.

O desconhecimento dos programas de incentivo fiscal, também pode ser outro fator que limita a implementação das Boas Práticas de Manipulação em Unidades de Acolhimento Institucional. Alguns responsáveis pelas unidades desconhecem a existência e viabilização destes programas e acabam não recebendo seus subsídios que seriam importantes tanto para a implementação das Boas Práticas, como para a realização de outros projetos aplicados na unidade, que poderiam atender a necessidade do local.

Na avaliação dos requisitos da lista de Verificação (Tabela 1), na primeira aplicação, constatou-se que, os itens com menor percentual de adequação foram: o controle integrado de pragas, documentação e registro e responsabilidade, com nenhum requisito adequado. Na segunda aplicação, constatou-se que todos os requisitos da lista aumentaram o percentual de adequação, após os investimentos realizados. Os itens que apresentaram maior percentual de adequação foram o controle integrado de pragas, abastecimento de água, manejo de resíduos, matéria-prima, ingredientes e embalagem, armazenamento e transporte do alimento preparado, documentação e registros e, responsabilidade, todos com 100 % de adequação quanto aos requisitos exigidos. Estes resultados demonstram que o investimento realizado e o conhecimento adquirido pelos manipuladores e responsáveis da unidade foram essenciais e suficientes para a adequação dos requisitos necessários.

**Tabela 1.** Avaliação do percentual de adequação geral e dos requisitos da lista de verificação em Boas Práticas de Manipulação, primeira e segunda aplicação, em Unidade de Acolhimento Institucional, Santa Maria – RS, 2012

Requisitos da Lista de Verificação	Primeira aplicação (% Méd. AD)	Segunda aplicação (% Méd. AD)
1. Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	75	97
2. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios	35	94
3. Controle integrado de vetores	0	100
4. Abastecimento de água	63	100
5. Manejo de resíduos	67	100
6. Manipuladores de alimentos	7	93
7. Matérias-primas, ingredientes e embalagens	67	100
8. Preparação dos alimentos	27	91
9. Armazenamento e transporte do alimento preparado	50	100
10. Exposição ao consumo do alimento preparado	22	78
11. Documentação e registro	0	100
12. Responsabilidade	0	100
13. Percentual de adequação geral	39	93

%; Percentual; Méd.: média; AD: adequação

Estudo realizado por Rodrigues, Silva e Aleixo<sup>12</sup>, também observaram melhorias após a adequação dos requisitos descritos no planejamento das Boas Práticas de Manipulação em serviço de alimentação, na cidade de Pelotas (RS), onde verificaram 100 % de adequação nos requisitos relacionados ao controle integrado de pragas, abastecimento de água e exposição de alimentos preparados. González-Muñoz e Palomino-Camargo<sup>13</sup>, em estudo realizado com restaurante na cidade de Havana, em Cuba, constaram que após diagnóstico desenvolvido, 55 % das deficiências encontradas anteriormente foram resolvidas e

conseguiu-se um avanço no conhecimento sobre higiene pessoal e manipulação de alimentos.

Os envolvidos nas etapas de preparação dos alimentos devem ter conhecimento atualizado e específico sobre os procedimentos que devem ser implementados para garantir a segurança dos alimentos, e pode ser adquirido por meio de capacitações. Estudo realizado por Sung-Hee, Tong-Kyung e Hye-Ja<sup>14</sup>, revelou aumento no conhecimento dos manipuladores de alimentos após capacitação, mas não constatou diferença significativa nos procedimentos realizados no local de trabalho. Portanto, o aumento no conhecimento

nem sempre resulta em mudanças comportamentais necessárias para as práticas de trabalho. Neste sentido, as capacitações eficientes são aquelas que além do conhecimento, proporcionam mudanças de comportamento e conscientização dos manipuladores de alimentos durante as etapas de manipulação.

Na Tabela 2, constatou-se que o item “edificações, instalações, móveis e utensílios”, mesmo apresentando o maior percentual de adequação na primeira avaliação, foi o que obteve maior investimento. Foram adquiridas para a adequação deste requisito coifa, luminárias protegidas, exaustor, fogões, termômetros, liquidificador industrial, lavatório exclusivo para a higiene de mãos, com produtos necessários (sabonete líquido inodoro antisséptico; toalha de papel não reciclado e coletor de papel com pedal) e torneira com acionamento automático, instalações

elétricas e de construção.

A adequação da estrutura física na área de manipulação é essencial para garantir a qualidade e segurança dos alimentos, mas alguns responsáveis pelas empresas alimentícias não têm ou não priorizam recursos financeiros para a realização dos investimentos necessários<sup>15</sup>. A ausência das melhorias estruturais pode determinar o insucesso na implementação das Boas Práticas de Manipulação.

A adequada implementação das Boas Práticas de Manipulação em unidades que manipulam alimentos, como as Unidades de Acolhimento Institucional, é de suma importância, pois garante um aumento da qualidade higiênico-sanitária, reduz dos riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos, proporciona maior segurança, otimiza o processo produtivo e garante maior eficiência e satisfação dos indivíduos.

**Tabela 2.** Investimentos para adequação dos requisitos da lista de verificação de Boas Práticas de Manipulação em Unidade de Acolhimento Institucional, Santa Maria – RS, 2012

Requisitos da lista de verificação	Valor (R\$)
Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	15.000,00
Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios	535,00
Controle integrado de pragas	1.200,00
Abastecimento de água	700,00
Manejo de resíduos	145,00
Manipuladores de alimentos	900,00
Matérias-primas, ingredientes e embalagens	0
Preparação do alimento	600,00
Armazenamento e transporte do alimento preparado	2.390,00
Exposição ao consumo do alimento preparado	1.000,00
Documentação e registros	30,00
Responsabilidade	7.500,00
<b>Total</b>	<b>30.000,00</b>

## CONCLUSÃO

Conclui-se que, após o investimento disponibilizado pelo Programa de incentivo fiscal e capacitação dos manipuladores de alimentos, houve um aumento no percentual de adequação da Unidade de Acolhimento Institucional, em relação às Boas Práticas de Manipulação, sendo os itens edificações, instalações, móveis e utensílios os que apresentaram maior investimento.

Em suma, pode-se confirmar que o programa de incentivo fiscal foi essencial para a implementação das Boas Práticas de Manipulação na Unidade de Acolhimento Institucional, pois as adequações da maioria dos requisitos necessitam de investimentos, que sem o subsídio do programa não seria possível adequá-los e a capacitação contribuiu não apenas para o aperfeiçoamento das técnicas e manipulação adequada dos alimentos, mas foi efetiva na mudança do comportamento e conscientização dos manipuladores.

## REFERÊNCIAS

1. Ministério do Desenvolvimento Social. Serviço de Acolhimento Institucional. 2012. Disponível em: [<http://www.mds.gov.br/falemds/perguntas-frequentes/assistencia-social/pse-protexao-social-especial/servicos-de-alta-complexidade/servico-de-acolhimento-institucional>].
2. Ministério Público do Distrito Federal e Territórios. Abrigo para crianças e adolescentes. Manual de Orientação. 2012. Disponível em: [[http://www.mp.go.gov.br/portalweb/hp/8/docs/manual\\_de\\_orientacoes\\_abrigos\\_para\\_crianças\\_e\\_adolescentes\\_mpdf.pdf](http://www.mp.go.gov.br/portalweb/hp/8/docs/manual_de_orientacoes_abrigos_para_crianças_e_adolescentes_mpdf.pdf)].
3. Stangarlin L, Hecktheuer LH, Serafim AL, Saccol ALF. Instrumentos e Apoio para Implantação das Boas Práticas em Serviços de Nutrição e Dietética Hospitalar. 1ª ed. Rio de Janeiro: Rubio; 2013.
4. Silva Jr EA. Manual de Controle Higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação. 6ª ed. São Paulo: Varela; 2012.
5. Unusan N. Consumer food safety knowledge and practices in the home in Turkey. *Food Control*. 2007; 18(1): 45-51. doi:10.1016/j.foodcont.2005.08.006
6. Tondo EC, Bartz, S. Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança dos Alimentos. 1ª ed. Porto Alegre: Sulina; 2011.
7. Rio Grande do Sul. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. *Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul*, Porto Alegre, RS, 30 jan. 2009.
8. Crespo AA. Estatística fácil. 18º ed. São Paulo: Saraiva; 2002.
9. Proença RPC, Sousa AA, Veiros MB, Hering B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Ed. UFSC; 2005.
10. Marongwe LS Kwazira K, Jenrich M, Thierfelder C, Kassam A. An African success: the case of conservation agriculture in Zimbabwe. *Int J Agricult Sustain*. 2011; 9 (1):153-61. <http://dx.doi.org/10.3763/ijas.2010.0556>
11. Garayoa R, Vitas AI, Díez-Leturia M, García-Jalón I. Food safety and the contract catering companies: Food handlers, facilities and HACCP evaluation. *Food Control*. 2011; 22(12): 2006-12. doi: 10.1016/j.foodcont.2011.05.021
12. Rodrigues KL, Silva JA, Aleixo JAG. Effect of the implementation of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) prerequisite program in an institutional foodservice unit in Southern Brazil. *Ciênc Tecnol Aliment*. 2012; 32(1): 196-200. <http://dx.doi.org/10.1590/S0101-20612012005000028>
13. González-Muñoz Y, Palomino-Camargo CE. Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet. *Rev Gerenc Polit Salud*. 2012; 11(22): 123-40.
14. Sung-Hee P, Tong-Kyung K, Hye-Ja C. Evaluation of the food safety training for food handlers in restaurant operations. *Nutr Res Pract*. 2010; 4(1): 58-68. doi: 10.4162/nrp.2010.4.1.58
15. Saccol ALF, Stangarlin L, Hecktheuer LH. Instrumentos de apoio para a implantação das Boas Práticas em empresas alimentícias. 1ª ed. Rio de Janeiro: Rubio; 2012.