

ISSN: 2319-0124

CURSO SOBRE HIGIENE INDUSTRIAL E BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO FRENTE A PANDEMIA DA COVID-19

Raquel C. RIBEIRO¹; Eliana M. M. COUTO²; Maiquel M. N. SANTOS³; Mariana B. L. DUTRA⁴;
Luiz F. M. COUTO⁵

RESUMO

O conhecimento sobre higiene na indústria alimentícia é primordial ao manipulador, pois pode levar a danos gravíssimos ao consumidor, e com a pandemia de COVID-19 tornou-se ainda mais indispensável. Dessa forma, este projeto buscou ensinar por meio de um curso online a importância da higienização no setor de alimentos, considerando também as novas medidas estipuladas sobre o COVID-19. Como resultado, mais de 70% dos participantes demonstraram ter compreendido as informações passadas, obtendo nota igual ou superior a 7 na prova final. Além disso mais de 60% qualificaram o curso com a maior nota. Também pôde-se perceber que o meio virtual é uma nova forma de disseminar conhecimento a população.

Palavras-chave: Microrganismos; Contaminantes; Alimentos; Sars-COV-2.

1. INTRODUÇÃO

O conhecimento sobre higiene na indústria alimentícia é primordial e indispensável ao manipulador, pois esse processo visa a obtenção de um ambiente seguro e sem contaminações, atuando de forma direta na qualidade do produto final que será ofertado ao consumidor (SILVA; DUTRA; CADIMA, 2010).

Existem vários assuntos envolvidos no entendimento da higiene, desde a qualidade da água, os tipos de resíduos a serem removidos, as funções dos diversos agentes de higienização, as condições de uso dos detergentes e sanitizantes, os mecanismos de ação da higienização, como avaliar o processo de higienização, como corrigir eventuais falhas, até como monitorar a higienização e como adequar os procedimentos à legislação atual (SILVA; DUTRA; CADIMA, 2010).

Na cadeia de transmissão de doenças, os alimentos são considerados veículos dos agentes infecciosos e tóxicos e podem ser contaminados durante todas as etapas da cadeia alimentar entre as principais formas de contaminação, destacam-se a manipulação e a conservação inadequadas dos alimentos (VASCONCELOS, 2008).

Diversos estudos avaliaram o tempo de persistência do Sars-CoV-2 em diferentes tipos de superfícies, chegando aos seguintes resultados: aço inoxidável: 4h a 5 dias; alumínio: 8h; papel: 5

¹Engenheira de Alimentos. IFSULDEMINAS, campus Inconfidentes. quelcoldibelli@gmail.com

²Engenharia de Alimentos. IFSULDEMINAS, campus Inconfidentes. eliana12mira@gmail.com

³Docente do curso de Engenharia de Alimentos. IFSULDEMINAS, campus Inconfidentes. oswaldo.kameyama@ifsuldeminas.edu.br

⁴Docente do curso Engenharia de Alimentos. IFSULDEMINAS, campus Inconfidentes. mariana.dutra@ifsuldeminas.edu.br

⁵Aluno do Técnico em Agropecuária. IFSULDEMINAS, campus Inconfidentes. Luiz.mira@alunos.ifsuldeminas.edu.br

min a 5 dias; plástico: 8h a 9 dias, tornando de extrema importância a sanitização das embalagens e superfícies de manipulação (FRANCO *et al.*, 2020).

As medidas de higiene dos alimentos, do ambiente e das mãos devem ser implementadas por todos os atores da cadeia de produção alimentícia para manter o Sars-CoV-2 e outros microorganismos patogênicos longe do ambiente de produção e da mesa do consumidor. É imperativo que seja feita a higienização frequente das mãos ao manipular os alimentos, desde a produção primária no campo até o momento do consumo bem como a higienização das embalagens (FRANCO *et al.*, 2020).

Dessa forma, o projeto buscou ensinar, por meio de um curso online sobre higiene e boas práticas de alimentação, a importância da higienização, considerando também as novas medidas estipuladas pelas Notas Técnicas nº 47 de 2020, nº 48 de 2020 e nº 49 de 2020.

3. MATERIAL E MÉTODOS

O curso foi realizado em acordo com a Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, disponibilizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e se utilizou o material de Higiene na Indústria de Alimentos, disponibilizado pela Escola Técnica Aberta do Brasil (e-Tec). As legislações RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Nota Técnica nº 47 de 2020, Nota Técnica nº 48 de 2020, Nota Técnica nº 49 de 2020 e diversos artigos científicos foram também usados no embasamento do curso, como o de Oliveira, Abranches e Lana (2020) e Silva e Amaral (2004).

O curso foi ofertado por meio da plataforma Even3, sendo especificado no site os dias, horários e atividades do evento, consistindo no total de 9 horas dispersos em 3 dias. A divulgação do curso foi realizada por meio das mídias sociais dos autores do projeto e dos parceiros: Conalim Jr., Fundação Rocha e Vigilância Sanitária de Inconfidentes/MG.

O participante, ao realizar sua inscrição, de maneira gratuita, recebia automaticamente em seu e-mail a confirmação e um link para preenchimento do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Neste termo podiam ser encontradas as informações de identificação dos autores, convite para participar voluntariamente do projeto e evidenciação de faixa etária mínima de 18 anos.

Cerca de 65,7% dos participantes eram alunos da graduação, seguido de 29,3% de funcionários da área de alimentos e 5% de outras áreas em busca de conhecimentos, de diversas regiões do Brasil, a faixa etária destes indivíduos variou de 18 anos a 54 anos.

A 1ª etapa do curso abordou o assunto de higiene industrial, a 2ª etapa abordou as Boas Práticas de Fabricação e a 3ª etapa abordou as Notas Técnicas nº 47, 48 e 49 de 2020, além de uma roda de conversa on-line para sanar as dúvidas dos participantes.

Ao final do curso, um questionário com 10 questões de múltipla escolha foi fornecido aos participantes para que respondessem. A partir das respostas, foi possível avaliar o entendimento dos participantes e liberar o certificado para os que obtiveram nota igual ou superior a 7, considerando que cada questão equivalia a 1 ponto, no total de 10 questões. Os que não obtiveram nota suficiente para a liberação do certificado realizaram um trabalho de resumo abordando os temas do curso.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

A partir dos documentos foi possível abordar uma ampla gama de temas. O primeiro módulo do curso abordou primeiramente assuntos introdutórios a higienização, deixando claro aos expectadores os seguintes conceitos de higienização: Procedimento Padrão de Higiene Operacional, carga microbiana, limpeza, detergentes, desinfecção, sanitização, antissepsia e tensão superficial.

Explanou-se também o que é necessário para ter uma higienização eficiente e quais os devidos cuidados, deixando claro os diferentes tipos de superfície e as etapas no método de limpeza. Além disso, também foi abordado, logo no início do primeiro módulo, a importância da higienização na indústria de alimentos e sua correlação com a formação de biofilmes, bem como evitá-los. Os participantes do curso também aprenderam a interpretar e preencher um checklist para manter como registro de monitoramento à higienização.

Já no segundo módulo do curso abordou-se as boas práticas de fabricação, mostrando as diretrizes do manual de Boas Práticas de Fabricação, o que é e para que serve o Procedimento Operacional Padronizado, no que consiste a contaminação cruzada e quais são Doenças Transmitidas pelos Alimentos juntamente de seus sintomas, assim como a manipulação correta dos alimentos frente ao manipulador. Apresentou-se também nesta etapa as medidas preventivas frente a pandemia da COVID-19, em acordo com as medidas estipuladas pelas Notas Técnicas nº 47 de 2020, nº 48 de 2020 e nº 49 de 2020.

O terceiro e último módulo consistiu em trazer explicações sobre o vírus da COVID-19, seus sintomas, quais pontos críticos, como agir em caso de contaminação e como se proteger. Somado a isso foram explanadas as diretrizes que o estabelecimento deve seguir e a mesa-redonda.

Em relação a prova final, a maioria das respostas, dos 79 participantes, demonstraram-se entre 8 e 10 pontos. Os que obtiveram nota menor que 7 realizaram um resumo e encaminharam para o e-mail do autor do projeto.

As questões com menor acerto mostraram que é importante reforçar que a madeira é um material que não deve ser utilizado, e os diferentes métodos de limpeza devem ser evidenciados de maneira mais eficaz, sendo uma alternativa a demonstração prática.

Mais de 60% dos participantes consideraram o curso como nota 10, cujo significado foi ótimo,

seguido por nota 8 (17,7%), 9 (15,2%), 6 (3,8%) e 5 (1,3%). Após a conclusão, o certificado foi enviado aos participantes, juntamente da cartilha com todas as informações que foram abordadas durante o curso.

5. CONCLUSÕES

A partir deste curso, foi possível notar o grande interesse da população pelo tema e a adaptação dos participantes ao compartilhamento de informações de maneira virtual. Isto nos mostra que o meio virtual é uma nova forma de disseminar conhecimento a população, já que os participantes gostaram de ter o conteúdo disponível para reassistir e revisar a qualquer momento.

Ressalta-se que o curso foi bem avaliado pelos participantes no questionário e que, durante a conversa final, os participantes elogiaram o conteúdo e a metodologia, dizendo que participariam novamente, mas de forma presencial.

REFERÊNCIAS

BRASIL. RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004. *Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)*, 2004.

BRASIL. RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002. *Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)*, 2002.

BRASIL. NOTA TÉCNICA N° 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. *Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)*, 2020.

BRASIL. NOTA TÉCNICA N° 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. *Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)*, 2020.

BRASIL. NOTA TÉCNICA N° 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. *Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)*, 2020.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M.; PINTO, U. M. Alimentos, Sars-CoV-2 e Covid-19: contato possível, transmissão improvável. *Estudos Avançados*, vol. 34, n° 100, p. 189-202, São Paulo, 2020.

OLIVEIRA, C. T.; ABRANCHES, M. V.; LANA, R. N. (In)Seguridad alimentaria en el contexto de la pandemia por SARS-CoV-2. Scielo, São Paulo, 2020.

SILVA, V.; AMARAL, A. M. P. Segurança Alimentar, Comércio Internacional e Segurança Sanitária. *Informações Econômicas*, v.34, n.6, São Paulo, 2004.

SILVA, G.; DUTRA, P. R. S.; CADIMA, I. M. Higiene na Indústria de Alimentos. *Escola Técnica Aberta do Brasil (e-Tec)*, 2010.

VASCONCELOS, V. H. R. *Ensaio sobre a importância do treinamento para manipuladores de alimentos nos serviços de alimentação baseada na RDC N.º 216/2004*. Monografia (Especialista em Gastronomia e Saúde), UNB, Distrito Federal, 2008.