
Unidades de Alimentação e Nutrição: contaminação por matérias estranhas e medidas de controle

Carla Cardozo de OLIVEIRA, Sonia de Paula Toledo PRADO

Núcleo de Ciências Químicas e Bromatológicas, Centro de Laboratório Regional de Ribeirão Preto, Instituto Adolfo Lutz

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) consistem de um serviço organizado que compreende técnicas e procedimentos destinados a produzir refeições seguras e nutritivas, visando à garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, sendo estes isentos de contaminações físicas, químicas e/ou biológicas, que representam riscos à saúde humana¹.

A identificação de pontos críticos e situações que propiciem a veiculação de agentes patogênicos e/ou a contaminação por matérias estranhas das refeições produzidas são de suma importância, uma vez que várias doenças podem ser transmitidas diretamente por alimentos e vários agentes podem causar repugnância e lesões nos consumidores quando presentes nos alimentos¹, como, por exemplo, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes.

Atualmente, a preocupação em produzir refeições seguras vem gerando uma série de discussões entre organizações governamentais, instituições de ensino, indústrias e estabelecimentos alimentícios sobre condutas que assegurem à população alimentos não prejudiciais à saúde. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), os manipuladores de alimentos são um dos principais veiculadores de contaminação, sendo responsáveis por mais de 26% das causas de contaminação².

Portanto, é necessário utilizar medidas de controle da produção para garantir a qualidade dos ali-

mentos nas UANs, como a adoção de Boas Práticas de Fabricação, a implementação de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e a aplicação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)¹.

As boas práticas de fabricação garantem a qualidade e segurança dos alimentos e a saúde dos comensais. A partir destas, são adotados os procedimentos adequados a serem seguidos para a produção de refeições em UANs³. Todas as etapas e operações devem ser descritas pelo Manual de Boas Práticas de Fabricação.

Entre os itens que compõem as boas práticas de fabricação, o controle integrado de vetores e pragas urbanas destaca-se por ser um sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas, reduzindo assim a exposição dos alimentos em geral, principalmente por matérias estranhas advindas de insetos, roedores, aves e ácaros. Destaca-se também que o controle da saúde dos manipuladores de alimentos deve ser realizado periodicamente, e devem ser remanejados de função aqueles cuja condição de saúde possa comprometer a segurança dos alimentos produzidos. Além disso, devem ser capacitados e supervisionados quanto à manipulação higiênica dos alimentos, a fim de evitar tanto a contaminação microbiológica quanto por matérias estranhas, que

ocorrem por falta ou inadequação de condutas de higiene durante o desempenho das atividades, ou seja, utilizar cabelos soltos, barba, unhas compridas, esmaltes, maquiagem, uso de adornos, falar, cantar, tossir, espirrar e fumar, entre outros, enquanto manipulam alimentos³.

A falta de manutenção preventiva, a higienização incorreta de equipamentos, utensílios e superfícies e a higiene ambiental inadequada também são importantes fontes de contaminação por matérias estranhas, pois materiais oriundos desses locais (como parafusos, lascas, filamentos metálicos, vidros, lâminas e outras sujidades como areia e terra, entre outras) são facilmente transferidos aos alimentos. Além disso, a inadequada higienização de ambientes, equipamentos e utensílios pode promover o crescimento de micro-organismos e contaminar os alimentos³.

Os POPs são todos os procedimentos escritos de forma objetiva que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Devem descrever detalhadamente os procedimentos operacionais de higienização, a frequência que estes devem ser realizados e o responsável por implementar e monitorar os materiais que deverão ser utilizados para sua execução⁴.

O sistema APPCC visa o controle do processo produtivo do alimento por meio da identificação

dos perigos e riscos e da avaliação da sua severidade, determinação dos pontos críticos de controle e instituição das medidas corretivas, estabelecendo os limites críticos para cada ponto crítico de controle, identificando e avaliando a eficiência e eficácia do sistema¹.

Portanto, conclui-se que a adoção eficiente das medidas de controle em Unidades de Alimentação e Nutrição é essencial, pois garante a qualidade e segurança dos alimentos, protegendo a saúde dos comensais.

REFERÊNCIAS

1. Abreu ES, Spinelli MGN, Pinto AMS. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 4. ed. São Paulo: Metha; 2011.
2. Soares AKC, Silva LM. Avaliação do programa de treinamento em boas práticas, para manipuladores de alimentos. Hig Aliment. 2011; 198/199(25):37-40.
3. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] União. Brasília, 15 set 2004.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Resolução RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial [da] União. Brasília, 6 nov 2002.