



## Resumo Expandido

<b>Título da Pesquisa:</b> Avaliação das condições higiênico-sanitárias em supermercados e mercearias de São João Evangelista		
<b>Palavras-chave:</b> Higiene alimentaria, vigilância sanitária, microbiologia de alimentos		
<b>Campus:</b> São João Evangelista	<b>Tipo de Bolsa:</b> PIBIC Jr	<b>Financiador:</b> FAPEMIG
<b>Bolsista (as):</b> Daniele Andrade Silva		
<b>Professor Orientador:</b> Márcia Cristina de Paula Cesário		
<b>Área de Conhecimento:</b> Nutrição		

**Resumo:** O controle sanitário de alimentos, através dos órgãos oficiais, tem por objetivo resguardar, proteger e promover a saúde pública evitando a ocorrência de doenças, fraudes, impedindo a venda de alimentos deteriorados, adulterados, imprópriamente preservados ou sem a clara apresentação. O Técnico em Alimentação é capacitado para ter uma visão estratégica globalizada do setor produtivo de pequenas e micro empresas do setor alimentício, com domínio dos processos industriais nas áreas de beneficiamento, transformação, conservação e controle de qualidade dos alimentos. Assim, objetivou-se com este estudo avaliar a qualidade higiênico-sanitária dos supermercados e mercearias em São João Evangelista – Minas Gerais. Tratou-se de um estudo transversal, observacional, descritivo, realizado em São João Evangelista entre os meses de Setembro de 2010 a Dezembro de 2011. Dos 7(sete) estabelecimentos visitados, apenas 2 (dois) apresentaram resultado bom em relação aos itens investigados. Os resultados demonstraram que a maioria dos estabelecimentos requer maior treinamento a respeito da qualidade no processamento e na comercialização de alimentos.

### INTRODUÇÃO:

As medidas de inspeção sanitária tiveram seu início no século XIX, com a vinda da Família Real Portuguesa para o Brasil, e era denominada “polícia sanitária”. Atualmente a fiscalização e regulamentação do setor alimentício é competência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), instituição regulamentada pelo Sistema Único de Saúde que visa a execução de um conjunto de ações nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, produção e circulação de bens (NAKANO e BONANI, 2009).

O controle sanitário de alimentos, através dos órgãos oficiais, tem por objetivo resguardar, proteger e promover a saúde pública evitando a ocorrência de doenças, fraudes, impedindo a venda de alimentos deteriorados, adulterados, imprópriamente preservados ou sem a clara apresentação (SOTO et al, 2006).

A discussão em torno da qualidade dos alimentos enfocando a segurança alimentar é contínua e visa alcançar parâmetros para a oferta de alimentos livres de agentes que podem pôr em risco a saúde do consumidor (MIGUEL et al, 2000).

Para alcançar este objetivo muitos fatores devem ser analisados e assim deve-se investigar os processos ao longo de toda a cadeia alimentar. Logo, a fiscalização da qualidade dos alimentos deve ser feita não só no produto final, mas em todas as etapas da produção, desde o abate ou colheita, passando pelo transporte, armazenamento e processamento, até a distribuição final ao consumidor (VALENTE e PASSOS, 2004).

A identificação dos problemas pode ser feita utilizando-se metodologias variadas, tais como avaliação por meio de guias de averiguação, popularmente chamados de “check list”. (SOTO et al, 2006)

Define-se por supermercado um estabelecimento comercial varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios (SOTO et al, 2006)

Os supermercados tornaram-se o principal local de comércio de alimentos nas cidades de médio e grande porte, constituindo, portanto, setor significativo da economia brasileira e um ponto estratégico quando se analisa a segurança alimentar.

Os principais fatores relacionados à ocorrência de doenças de origem alimentar a má condição de higiene na manipulação dos alimentos são o uso incorreto do binômio tempo-temperatura, más condições de armazenamento e conservação dos alimentos e falta de adequação e conservação da estrutura física dos estabelecimentos (SOTO *et al*, 2006).

Estes estabelecimentos estão cada vez mais presentes no dia-a-dia das pessoas, compreendendo um ambiente onde coexistem diferentes gêneros alimentícios, distribuídos em setores como padaria, confeitaria, açougue, cereais, produtos de auto-serviço e prontos para o consumo, sanitizantes, produtos de higiene pessoal e cosméticos. Essa diversidade e a importância da segurança alimentar gera a necessidade da implementação de boas práticas e de rotinas de trabalho que permitam impedir ou reduzir o risco de contaminação dos alimentos nestes locais.

O Técnico em Alimentação é capacitado para ter uma visão estratégica globalizada do setor produtivo de pequenas e micro empresas do setor alimentício, com domínio dos processos industriais nas áreas de beneficiamento, transformação, conservação e controle de qualidade dos alimentos.

Com o crescimento do comércio e da indústria alimentícia no Brasil o discente do curso técnico em alimentação vem ao encontro dos anseios deste setor ao realizar aproveitamento de forma racional e sistemática das matérias-primas, usar tecnologias apropriadas de conservação e beneficiamento, e promover o controle de qualidade dos produtos.

## **METODOLOGIA:**

### **Delineamento do estudo:**

Tratou-se de um estudo transversal, observacional, descritivo, realizado em São João Evangelista entre os meses de Setembro de 2010 a Dezembro de 2011.

### **Estabelecimentos estudados:**

Selecionou-se todos os supermercados e mercearias registrados junto a Vigilância Sanitária(VISA) na cidade. Os estabelecimentos foram nomeados numericamente (estabelecimento 1, 2, 3...), não havendo identificação das unidades pesquisadas ao público, nem correlação entre os resultados encontrados.

### **Coleta de dados:**

A coleta de dados foi iniciada após a autorização do proprietário do estabelecimento, mediante a assinatura de um termo de livre consentimento em duas vias. Neste termo foram explicados os objetivos e a metodologia detalhadamente, e assegurado o sigilo em relação à identificação do estabelecimento.

As visitas foram realizadas durante a semana, em dias alternados, após o término das aulas (17:00 horas), permitindo que o estudo seja realizado sem prejuízos das atividades escolares.

Para avaliar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e as condições de estocagem e comercialização foi feita uma adaptação do guia de verificação adaptado do Anexo II da Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275 de 21 de outubro de 2002 do Ministério da Saúde que 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 (BRASIL, 2002)

## RESULTADOS E DISCUSSÕES:

Foram avaliados sete estabelecimentos comerciais. Todos os proprietários cadastrados na VISA municipal foram convidados, mas sua participação foi condicionada a aceitação de cada um.

Os dados encontrados foram avaliados adaptando-se a metodologia empregada por Tomich (2005), que se baseou na Portaria SMSA/SUS-BH nº18/2000 e na Resolução SSE/SP nº196/1998 para avaliar as Boas Práticas de Fabricação em indústria de alimentos.

Na Pontuação Ponderada, classifica-se o item avaliado em uma escala que varia do Ruim ao Excelente, de acordo com a pontuação recebida.

**Tabela 1.** Pontuação ponderada e classificação das mercearias e supermercados em São João Evangelista, 2011.

ESTABELECIMENTO	PPE	NOTA
1	60	Regular
2	82,5	Bom
3	39,5	Regular
4	84	Bom
5	95	Excelente
6	71	Regular
7	65	Regular

O item considerado mais crítico neste trabalho entre os que não foram atendidos, foi o item relacionado à qualidade entre Manipuladores e à conservação dos alimentos. Foram observadas não conformidades quanto à higiene corporal, uso dos equipamentos de proteção individual, principalmente nos açougues e no setor de frios, e inadequação quanto à armazenagem dos gêneros alimentícios. Observou-se também a falta de conhecimento dos mesmos em higiene e manipulação de alimentos. Tal resultado é um

fator grave, uma vez que os manipuladores constituem um dos principais fatores relacionados com a contaminação ou transferência de microrganismos de um alimento para o outro, por isso eles devem estar preparados e em bom estado de saúde. Além do fato de que os gêneros consumidos pela população possam estar contaminados. Valente (2001), pesquisando os mesmos itens encontrou 55,2% de inadequação.

Em razão da relevância deste tipo de comércio, mercearias e supermercados exigem acompanhamento constante pela saúde pública, com a finalidade de monitorar suas condições sanitárias. Embora realizado de maneira variável em relação à periodicidade e região geográfica, chama a atenção a escassez de dados sobre o assunto. Este trabalho é uma tentativa pioneira de avaliar as condições físico-estruturais e higiênico-sanitárias dos supermercados em cidades do interior, a começar por São João Evangelista.

É surpreendente o elevado grau de inadequação dos estabelecimentos, especialmente na manipulação e estocagem dos alimentos. Sobretudo porque este tipo de problema remonta anos a fio. Em um estudo realizado no Rio de Janeiro por Porte et al., (2003), foi verificado que em 33% dos estabelecimentos monitorados comercializavam carnes e produtos cárneos em temperatura acima das recomendadas, entre 4 e 13 °C. Trata-se de uma evidência de que o funcionamento de refrigeradores em faixas de temperatura acima das permitidas por lei pode ser uma prática comum em vários locais do País.

#### **CONCLUSÕES:**

Os estabelecimentos 1,3, 6 e 7 foram classificados como regular, os restaurantes B e D como bons e apenas um local foi classificado como excelente, havendo portanto um atendimento parcial à legislação vigente.

É necessário, portanto, uma adaptação dos estabelecimentos pesquisados à RDC nº216 de 15/09/2004 da ANVISA, e uma adequação imediata, aos itens imprescindíveis que não foram atendidos, para que haja uma melhor segurança dos alimentos que estão sendo produzidos e uma proteção contra surtos alimentares.

Os resultados desse estudo, mostrando a prevalência de desconformidades com a legislação vigente, são preocupantes, tendo em vista que são condições que interferem diretamente na qualidade dos alimentos produzidos. Porém, mais estudos são necessários para obter um panorama mais completo e crítico da realidade desses estabelecimentos estudados como também de outros restaurantes.

#### **REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA:**

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 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, 06/11/2002.

MIGUEL, M.; LAMARDO, L.C.A.; GALVÃO, M.S.; NAVAS, S.A.; GARBELOTTI, M.L.BRANCIFORTE, M. Legislação em higiene alimentar e suas aplicações. **Revista Higiene Alimentar**. Vol. 14, n. 68/69, 2000.

NAKANO, L.M.; BONANI, A.R. Avaliação higiênico- sanitária e físico- estrutural de supermercados da cidade de Maringá- PR. V EPCC **Encontro Internacional de Produção Científica Cesumar**. Centro Universitário de Maringá. 2009.

PORTE, A. et al. Monitoramento de carnes e derivados refrigerados expostos à venda em supermercados sul-fluminenses. **Saúde Rev.**, Piracicaba, v. 5, n.9,p.39-46, 2003.

SOTO, F.R.M.; RISSETO, M.R.; CAZZOLA, C.P.B.; ALVES, L.C.R.; BALIAN, S.C.; MALDONADO, A.G.; PINHEIRO, S.R.; TELLES, E.O. Proposta e análise crítica de um protocolo de inspeção e de condições sanitárias em supermercados do município de Ibiúna- SP. **Revista Brasileira de Epidemiologia**. Vol 6, n. 2, 2006.

TOMICH, R.G.P. Metodologia para avaliação das boas práticas de fabricação em indústrias de pão de queijo. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Campinas, v. 25, n. 1, 2005.

VALENTE, D.; PASSOS, A.D.C. Avaliação higiênico-sanitária e físico-estrutural dos supermercados de uma cidade do Sudeste do Brasil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**. Vol 7, n. 1, 2004.