



7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



IMPLEMENTAÇÃO DE AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E NUTRICIONAL VISANDO À CATEGORIZAÇÃO DE RESTAURANTES COMERCIAIS DE GOVERNADOR VALADARES/MG

Área temática: Saúde

Nome dos autores: Angélica Cotta Lobo Leite Carneiro¹, Cristhina Martins Lopes¹, Daniela Corrêa Ferreira¹, Juliano de Souza Furtado¹, Kellen Cristina Oliveira Braga¹, Leandro de Moraes Cardoso¹, Leonardo Teixeira de Souza¹ e Luana Venuto Santos¹, Vânia Tavares de Andrade²

1- Universidade Federal de Juiz de Fora - Campus Governador Valadares (UFJF/GV)
Departamento de Nutrição

2- Prefeitura Municipal de Governador Valadares/MG - Departamento de Vigilância em Saúde, Secretaria de Saúde,

Universidade Federal de Juiz de Fora – Campus Governador Valadares (UFJF/GV)

Resumo

Introdução: Um setor que tem se destacado no que tange à produção de refeições é o de restaurantes comerciais e, por isso, cresce a preocupação com o controle higienicossanitário na produção das refeições nesses estabelecimentos. Nessa perspectiva, a ANVISA, em 2014, desenvolveu um instrumento para categorização dos restaurantes comerciais. **Objetivo:** Implementar a categorização de restaurantes comerciais de Governador Valadares/MG. **Metodologia:** O projeto é uma parceria entre Curso de Nutrição da UFJF/GV e a Vigilância Sanitária do município. O projeto engloba 10 etapas: 1) Sensibilização dos fiscais sanitários, 2) Elaboração de um padrão de referência para a categorização, 3) Sensibilização dos proprietários, 4) Escolha dos estabelecimentos participantes da primeira fase do projeto, 5) Fiscalização diagnóstica dos estabelecimentos, 6) Capacitação de manipuladores, 7) Avaliação e acompanhamento nutricional dos

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

manipuladores, 8) Fiscalização classificatória, 9) Sensibilização e divulgação de informações aos consumidores sobre a categorização dos restaurantes comerciais, 10) Avaliação final do projeto. **Resultados parciais:** Até o momento, foram realizadas as duas primeiras etapas. Após sete encontros e muitas discussões entre os participantes, foi elaborado o padrão de referência para a fiscalização, com vistas à categorização. Esse padrão contempla todos os itens a serem avaliados e estabelece uma referência considerada adequada para cada um. **Considerações finais:** A sensibilização dos fiscais contribuiu para consolidar o senso de trabalho em equipe entre eles e a elaboração do padrão de referência possibilitou a discussão e o confronto da teoria com a prática. Espera-se com esse projeto, contribuir para a melhoria das condições higienicossanitárias dos estabelecimentos comerciais do município.

Palavras chave: Restaurantes; Vigilância Sanitária; Serviços de alimentação

1. Introdução

Uma tendência no segmento de alimentos é a realização de refeições fora do ambiente doméstico, o que levou a um aumento considerável, nos últimos anos, do número de restaurantes comerciais, como os fast-foods, self-services, restaurantes por quilo e serviços delivery (MARTINS; QUARENTEI, 2013).

A produção de alimentos em serviços de alimentação cada vez mais torna-se um tema de grande desafio no que se refere a atender à demanda por alimentos e também em cumprir os requisitos de qualidade, dentre eles a inocuidade (CHAVES, 2011; MARTINS; QUARENTEI, 2013). Inocuidade esta, que precisa ser efetivamente garantida, uma vez que, de acordo com a Organização Mundial de Saúde, mais de duzentos tipos de doenças são disseminados por meio de alimentos ou água contaminada (WHO, 2009). Dessa forma, a segurança dos alimentos é uma prioridade de saúde pública, a qual deve ser alvo permanente de ações da Vigilância Sanitária de alimentos (GENTA *et al.*, 2008).

A Vigilância Sanitária tem como uma de suas atribuições a fiscalização de locais que produzem, transportem e comercializam alimentos com vistas a promover as Boas

ISBN: 978-85-93416-00-2





7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



Práticas de Fabricação (BPF) na produção e manipulação de alimentos que possibilitem minimizar ou eliminar os potenciais riscos que a concepção ou a manipulação inadequada desses produtos e serviços podem causar ao consumidor (MARTINS *et al.*, 2013).

As BPF são consideradas um dos principais instrumentos para a garantia das diferentes dimensões da qualidade de alimentos, uma vez que conduzem à inocuidade dos mesmos, minimizando eventuais danos à saúde, especialmente, as doenças transmitidas por alimentos (SILVA *et al.*, 2014). As BPF podem ser definidas como princípios básicos de higiene, adotados com a finalidade de controlar (prevenir, eliminar ou reduzir a níveis aceitáveis) as contaminações físicas, químicas ou biológicas aplicadas desde a matéria-prima até o produto final (QUARENTEI, 2013).

Em âmbito federal, as BPF em serviços de alimentação, são regulamentadas por meio da Resolução-RDC nº216/2004 que preconiza a aplicação concomitante de ações como o controle da saúde dos colaboradores, o uso de insumos, matérias-primas e ingredientes com qualidade higiênico sanitária e a higienização adequada de ambientes, equipamentos e utensílios (BRASIL, 2004).

Diante da importância das BPF em estabelecimentos produtores de refeições para coletividades, a RDC 216/2004, foi utilizada como base para o estabelecimento das regras para a categorização dos serviços de alimentação, proposta em 2013, pelo Governo Federal. Para a categorização, são considerados os 51 itens mais críticos e de maior impacto à saúde humana (CUNHA *et al.*, 2014). Esses itens são distribuídos em três tipos: eliminatórios, pontuados e classificatórios. A partir da análise destes itens os estabelecimentos podem ser classificados em quatro categorias (A, B, C e Pendente), sendo A, a melhor categoria (indica aquele serviço que comete poucas falhas e de menor importância) e Pendente, a pior (indica que o serviço não cumpre um dos itens eliminatórios e/ou apresenta um quantitativo de falhas considerado inaceitável) (BRASIL, 2013).

A adoção da categorização não pressupõe nenhum tipo de questionamento ou fragilização do alvará sanitário, que permanece tendo seu papel no trabalho da Vigilância Sanitária como instrumento de regulação do funcionamento dos serviços de alimentação, conforme os marcos legais locais (BRASIL, 2013). Na verdade, a categorização refina a

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



informação sobre a qualidade sanitária dos estabelecimentos e envolve um ator essencial: o consumidor.

A implementação do processo de categorização de serviços de alimentação no Brasil, ocorreu em 2014, quando 2075 estabelecimentos foram avaliados e 1876 foram classificados (BRASIL, 2014a.). Até o momento, apesar da forte necessidade e importância, não existem relatos da implementação do sistema de categorização de restaurantes comerciais em cidades do interior, como Governador Valadares. Em um estudo recente, desenvolvido por Fernandes *et al.* (2012) foram avaliadas as condições de lanchonetes de um campus universitário de Governador Valadares e as falhas encontradas com maior frequência estão ligadas ao controle de pragas, manejo de resíduos, à capacitação dos manipuladores, armazenamento e transporte dos alimentos. Os autores salientaram que os manipuladores pesquisados nunca passaram por nenhum tipo de capacitação de forma a minimizar ou eliminar as falhas encontradas.

Em outro estudo realizado por Souza (2013) com 40 restaurantes comerciais de Governador Valadares e 160 manipuladores de alimentos constatou que em 75% dos restaurantes havia pelo menos um manipulador de alimentos com as mãos contaminadas por bactérias do grupo coliforme e em 33,3% destes, pelo menos um manipulador estava com as mãos contaminadas por *Escherichia coli*. A pesquisa constatou ainda que, apesar de um bom conhecimento sobre boas práticas de fabricação, os manipuladores não colocam em prática esse conhecimento que possuem.

A qualidade de vida do trabalhador tem uma contribuição significativa em sua capacidade funcional, como também no seu bem-estar. É uma das variáveis relacionadas com a qualidade de vida está o estado nutricional, pois ele reflete a ingestão de alimentos, bem como prática de atividade física e presença ou não de doenças (PEREIRA, TEIXEIRA, SANTOS, 2012). A prevalência de sobrepeso e de obesidade tem levado as pessoas a desenvolverem uma série de doenças crônicas não transmissíveis como: diabetes, hipertensão arterial sistêmica, dislipidemia, câncer, artrite, artrose, apneia do sono. E isso faz com que o indivíduo se torne menos produtivo (WANDERLEY *et al.*, 2010).

Este trabalho torna-se importante, pois para que uma empresa produtora de refeições possa se resguardar em relação à segurança do produto que comercializa, é

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

essencial que os gestores e manipuladores sejam capacitados e conscientizados para executarem as BPF de alimentos e atenderem a legislação vigente. Além disso, os manipuladores de alimentos, protagonistas do processo de produção de refeições nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), precisam se conscientizar da sua importância tanto para a produção de um alimento seguro quanto aos aspectos higienicossanitários. Assim, espera-se que a partir do desenvolvimento dessa consciência, somado às discussões sobre estilo de vida saudável haja um impacto positivo na forma de preparo e distribuição das refeições nos restaurantes participantes da pesquisa, assim como na saúde dos manipuladores, nela envolvidos.

Diante do exposto o objetivo do presente trabalho é implementar a categorização de restaurantes comerciais em Governador Valadares-MG.

2. Material e Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, descritivo, com aplicação da *Lista de avaliação para categorização dos serviços de alimentação*, proposta pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), no município de Governador Valadares-MG. O projeto tem a previsão de duração de dois anos e contará com o envolvimento de fiscais sanitários da Vigilância Sanitária (VISA) do município, e a equipe de pesquisadores da UFJF/GV (4 professores, 5 discentes bolsistas e uma nutricionista).

O público alvo do projeto, são proprietários e manipuladores de alimentos dos estabelecimentos comerciais participantes, além dos consumidores.

Para se definir o número de restaurantes participantes, tomou-se como base o registro dos restaurantes comerciais na VISA. Em 2015 constavam 161 estabelecimentos registrados e desse total, tomou-se 10%, que equivale à 16 restaurantes. Esse projeto será desenvolvido em caráter experimental junto aos 16 estabelecimentos e após a conclusão e aperfeiçoamento dessa primeira fase, ele será estendido aos demais restaurantes comerciais da cidade.

O projeto será organizado em 10 etapas, a saber:

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:





7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



1) *Sensibilização dos fiscais sanitários:* Os 30 fiscais sanitários da VISA serão sensibilizados sobre a importância de sua participação e envolvimento no projeto e a necessidade do entrosamento e o trabalho em equipe. Nesse encontro, com duração de 3 horas, será feita uma dinâmica para motivar o maior entrosamento, seguida de uma apresentação do projeto, uma roda de conversa sobre a forma como o projeto será desenvolvido, incluindo a Lista de avaliação para categorização dos serviços de alimentação e um café com música.

2) *Elaboração de um padrão de referência para a categorização:* a intenção é definir, na prática, o que será considerado como adequado ou não, quando da aplicação da Lista de avaliação para categorização dos serviços de alimentação. Para tal, serão realizados 2 encontros de quatro horas cada, com todos os fiscais e, em um trabalho conjunto com pesquisadores, será definido o consenso para a fiscalização de cada item da Lista de avaliação. No primeiro encontro os participantes serão divididos em 3 grupos e cada um ficará responsável por discutir e propor o padrão de referência para determinados itens da Lista de avaliação. No segundo encontro o padrão proposto para cada item será apresentado para todo o grupo que fará as contribuições necessárias.

3) *Sensibilização dos proprietários:* os proprietários de todos os restaurantes comerciais serão convocados, pela coordenação da VISA, a participarem de um encontro onde será apresentado o projeto.

4) *Escolha dos estabelecimentos participantes da primeira fase do projeto:* os proprietários que, durante o encontro de sensibilização, manifestarem interesse em aderir ao projeto participarão de um segundo encontro onde serão apresentadas e discutidas as orientações legais e práticas para a categorização. No caso de não se conseguir o número de estabelecimentos participantes, de forma voluntária, a coordenação da VISA fará um sorteio aleatório para que se consiga o número necessário.

5) *Fiscalização diagnóstica dos estabelecimentos:* Cada estabelecimento receberá a visita de um fiscal da VISA e um pesquisador, que aplicarão a Lista de avaliação para categorização. Em seguida, cada avaliador elaborará o relatório da visita e juntos discutirão qual o resultado da avaliação e consequente grau de classificação de acordo com os parâmetros estabelecidos pela ANVISA. Conforme preconizado pela metodologia

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:





7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



de Categorização, os estabelecimentos serão classificados em grupos A, B, C e D, de acordo com o grau de adequação dos critérios avaliados na *Lista de avaliação*, bem como o fator de impacto de cada um deles (BRASIL, 2013).

Em um prazo máximo de 60 dias após a fiscalização diagnóstica, será apresentado à cada proprietário um relatório das condições do seu estabelecimento, assim como sugestões de melhorias. Esse encontro será individual e terá um caráter de instrutivo. Todas as dúvidas e dificuldades dos proprietários serão discutidas e eles serão orientados quanto aos ajustes necessários para que, seu estabelecimento, se adéque à legislação pertinente e melhore sua classificação na segunda avaliação.

6) *Capacitação de manipuladores*: a fim de auxiliar na educação dos manipuladores de alimentos quanto às condições higienicossanitárias na produção de refeições, eles serão convidados a participarem de capacitações gratuitas. A carga horária total das capacitações será de 12 horas e os temas abordados serão: introdução à higiene de alimentos, pessoal, nas etapas de fabricação dos alimentos, de ambiente, utensílios e equipamentos e no atendimento ao cliente.

Os dias e horários das capacitações, serão definidos junto aos proprietários dos estabelecimentos a fim de não atrapalhar o andamento das atividades. Esses encontros, serão mensais, ocorrerão em grupos de 30 manipuladores e serão repetidos de acordo com o número total de participantes.

O nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos quanto às BPF será avaliado antes do primeiro módulo da capacitação dos manipuladores, por meio de um questionário composto por 25 questões a serem classificadas em verdadeiro ou falso, adaptado de Souza (2013). As respostas dos manipuladores de alimentos neste questionário serão avaliadas como corretas ou incorretas. Considerando o percentual de respostas corretas em relação ao total de questões, o nível de conhecimento dos manipuladores será classificado de acordo com Ghisleni & Basso (2006).

Um mês após a realização do último módulo o teste de conhecimento sobre BPF, será realizado novo teste para verificar o conhecimento e avaliar novamente os manipuladores, bem como a eficácia da capacitação. O nível de conhecimento dos

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:





7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



manipuladores será classificado novamente e comparado com o obtido no teste realizado antes da capacitação.

As metodologias instrucionais utilizadas nas capacitações serão a preleção com exposição dinamizada, trabalhos em equipe e dinâmica de grupo. Os recursos didáticos serão data show, notebook, cartilhas e folhetos, caixa de som e microfone.

7) *Avaliação e acompanhamento nutricional dos manipuladores*: apesar da avaliação nutricional não integrar as ações de BPF e nem da categorização de restaurantes, esta foi programada, na intenção de promover a saúde dos manipuladores, o que interfere diretamente na qualidade do alimento servido e de valorizar essa categoria de trabalhadores tão pouco reconhecida.

Para uma avaliação nutricional mais abrangente serão coletados, dos manipuladores que se dispuserem a participar e assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, os dados descritos a seguir:

- 1) Investigação do consumo alimentar - instrumentos de coleta de dados:
 - a. Questionário – a fim de fazer um levantamento do perfil socioeconômico, profissional e suas condições de saúde;
 - b. Recordatório alimentar 24h e questionário de frequência alimentar – a fim de investigar o hábito e consumo alimentar.
- 2) Avaliação antropométrica - dados a serem coletados:
 - a. Medidas de peso e altura (Gordon *et al.*, 1991) – para cálculo do índice de massa corporal (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2000).
 - b. Medida da circunferência do pescoço (PREIS *et al.*, 2010).
 - c. Medida da circunferência da cintura (I DIRETRIZ DE SÍNDROME METABÓLICA, 2004).
 - d. Aferição da pressão arterial (SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA, 2010).
- 3) Avaliação bioquímica - Exames a serem realizados: hemograma completo, colesterol e frações, glicemia, triglicerídeos, ureia e creatinina.

Os dados da investigação do consumo alimentar e da avaliação antropométrica serão coletados na primeira capacitação de BPF dos manipuladores. Para a avaliação bioquímica, os manipuladores serão encaminhados para a coleta de sangue em um laboratório indicado pela Secretaria de Saúde do município. Os resultados obtidos dessas dosagens serão comparados com o preconizado pelos consensos estabelecido pela

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



Sociedade Brasileira de Cardiologia e Sociedade Brasileira de Diabetes (XAVIER *et al.*, 2013; OLIVEIRA *et al.*, 2014).

De posse de todos os dados coletados junto aos manipuladores e dos resultados dos exames bioquímicos, os pesquisadores realizarão a avaliação nutricional dos mesmos e estes serão convidados a participarem de grupos operativos para discussão das Diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014b.) e questões relacionadas à possíveis patologias encontradas entre eles. Os participantes que necessitarem de acompanhamento nutricional e/ou médico mais específico, serão encaminhados para acompanhamento por nutricionistas ou médicos do serviço de saúde municipal.

8) *Fiscalização classificatória*: Após seis meses da primeira avaliação, cada restaurante passará novamente pela aplicação da Lista de avaliação para categorização dos serviços de alimentação. Em seguida, com os mesmo procedimento e critérios usados na primeira avaliação, cada restaurante receberá um selo que o categorizará de acordo com a observância das normas estabelecidas pela legislação. Este selo de classificação será divulgado no site da Prefeitura e também ficará estampado em local de fácil visualização pelos consumidores.

9) *Sensibilização e divulgação de informação aos consumidores*: A fim de informar os consumidores sobre a categorização dos restaurantes comerciais de Governador Valadares, será elaborado um folheto informativo sobre o processo de categorização que será distribuído nos estabelecimentos participantes. Além disso, o lançamento e desenvolvimento do projeto será divulgado por diferentes meios de comunicação (jornais da cidade, site da prefeitura e da UFJF, programas de TV). Dessa forma, espera-se esclarecer à população quanto aos objetivos da categorização e fazer com os próprios consumidores possam ter mais autonomia na busca por refeições com maior qualidade higienicossanitária.

10) *Avaliação final do projeto*: em um encontro com os proprietários participantes do projeto de categorização dos restaurantes, eles serão convidados a realizarem uma avaliação crítica do projeto. Será acrescida à essa avaliação, uma outra realizada pelos fiscais da VISA e pesquisadores, a fim de que sejam definidos ajustes e modificações para

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

a próxima fase do projeto, que pretenderá classificar um número maior de estabelecimentos.

Os resultados da pesquisa serão tabulados em planilhas do Microsoft Excel 7 para Windows/2010. As diferenças entre as respostas dos manipuladores no questionário de conhecimento sobre BPF antes e depois da capacitação serão analisadas estatisticamente por meio do Teste Qui-Quadrado, com nível de significância de 5% ($p < 0,05$). Para a análise dos dados da categorização dos restaurantes, serão construídas tabelas de frequências para cada avaliação em cada item. Em seguida, a estatística Kappa (CONGER, 1980) será empregada para avaliar a concordância entre as duas avaliações realizadas.

3. Resultados Parciais e Discussões

Até maio de 2016 foram finalizadas as duas primeiras etapas do projeto, que constam da sensibilização dos fiscais sanitários e da elaboração do Padrão de Referência para a fiscalização.

A sensibilização dos fiscais, ocorreu em um encontro, e contou com a participação de 36 pessoas, incluindo fiscais e coordenação da VISA e a equipe de pesquisadores (professores, bolsistas e técnicos administrativos da UFJF/GV). Nesse encontro foram desenvolvidas atividades para integração e motivação da equipe. Vieram à tona as ansiedades e angústias da equipe de fiscais, que a muito não eram escutadas. Tratou-se de um momento fundamental para que a equipe de pesquisadores tomasse ciência das dificuldades humanas e da condição de trabalho que os fiscais enfrentavam e pensarem juntos, formas de lidar com essas dificuldades. Ao final, todos degustaram um café ao som de músicas regionais apresentadas por um trio músicos do município.

Algumas das dificuldades relatadas pela equipe de fiscais nesse encontro também foram identificados por Libânio e colaboradores (2015) em um trabalho realizado em Cuité/PB, onde deficiências na infraestruturas e insuficiência de recursos materiais e humanos também dificultavam o trabalho da equipe da VISA.

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



Para a elaboração do padrão de referência da Lista de avaliação para categorização, inicialmente foram planejados 2 encontros. Entretanto, diante da disparidade entre a interpretação dos fiscais e da equipe de pesquisadores acerca dos critérios abordados pelo instrumento e da extensão e complexidade dos itens constantes na Lista de avaliação, foram necessários seis encontros, a fim de se padronizar a conduta dos fiscais, no momento da avaliação *in loco*.

Nos dois primeiros todos os fiscais da VISA foram convidados e a participação média foi de 30 pessoas. Entretanto, no momento de socialização dos trabalhos, observou-se que haviam questões muito complexas que precisavam ser mais discutidas e consensadas, inclusive com o amparo legal. Um bom exemplo tratou-se da condição de higiene do reservatório de água (item 1.4), a dúvida foi: Como observar tal questão, quando esse reservatório não estiver visível ou for de difícil acesso?

Diante de dúvidas como essas, decidiu-se que seriam realizados encontros com número menor de participantes (estariam envolvidos só os fiscais que atuavam no setor de alimentos e a equipe de pesquisadores) para que pudessem se dedicar mais as discussões. Assim, ocorreram mais 4 encontros semanais de 4 horas cada e com uma média de 23 participantes. A cada questão do instrumento apresentada, havia uma discussão entre os participantes, a fim de se chegar a uma interpretação padronizada, respaldada na legislação, pertinente e de consenso entre os presentes. No último encontro, foi realizada a leitura final do Padrão de Referência elaborado para que fossem alinhadas questões ainda pendentes.

Todos os 51 itens, divididos em nove categorias que constam da lista de avaliação para categorização foram abordados no Padrão de Referência: Abastecimento de Água; Estrutura; Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas; Manipuladores; Matéria-prima, Ingredientes e Embalagens; Preparo do Alimento; Armazenamento, Transporte e Exposição ao Alimento Preparado e; Responsabilidade, Documentação e Registro. No Quadro 1 observa-se alguns exemplos.

Além do Padrão de Referência foram elaborados e serão disponibilizados para os estabelecimentos participantes, seis modelos de formulários: Inspeção e recebimento de

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

matéria prima; Registro de temperaturas dos alimentos durante a cocção e reaquecimento; Registro de temperaturas de equipamentos; Etiqueta para matéria prima fracionada armazenada; Etiqueta para produto pronto e Etiqueta para produto pronto aguardando a distribuição.

Foram elaboradas também, duas tabelas (Temperaturas de referência de matérias primas e Referência de Temperaturas de Equipamentos e Alimentos), que tanto servirão de consulta para fiscais quanto de orientação para proprietários.

Quadro 1: Exemplo de itens e respectivos padrões de referência estabelecidos pelos fiscais sanitários da VISA e a equipe de pesquisadores

Item da Lista de avaliação	Padrão de referência estabelecido
1.4 Reservatório de água em adequado estado de higiene.	<ul style="list-style-type: none">• Quando visível: deve estar livre de vetores e animais (barata, pombo, ratos e fezes de animais) e solicitar registro de higienização do reservatório• Quando não visível: solicitar registro de higienização do reservatório
6.4 Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.	<ul style="list-style-type: none">• Produtos que tiverem data de validade: Não podem estar vencidos;• Produtos que não tiverem data de validade (carne fresca, hortifrutigranjeiros): devem estar em temperatura adequada, em bom estado de conservação e quando possível, exigir nota fiscal, principalmente da carne fresca;• Consultar Tabela 01: Temperaturas de matéria prima perecível.

A elaboração do Padrão de Referência com a participação dos fiscais foi importante para que o instrumento de avaliação ficasse mais ajustado à realidade vivida por eles e a dos estabelecimentos comerciais do município. Além disso, contribuiu para que os fiscais se sentissem mais respeitados e valorizados como profissionais. Sparapan e Ueda (2014), em um estudo realizado em Marília/SP, também observaram sentimento parecido, por parte dos fiscais sanitários que participaram da adequação de um roteiro de inspeção em vigilância sanitária. Sem dúvida essa atividade contribuiu para alinhar as informações, esclarecer dúvidas, estudar a legislação pertinente e deixar os fiscais e a equipe de

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

pesquisadores ainda mais preparados para o processo de visita e avaliação para a categorização dos restaurantes comerciais.

4. Considerações finais

A sensibilização dos fiscais contribuiu para consolidar o senso de trabalho em equipe entre os fiscais sanitários e a elaboração do padrão de referência possibilitou a discussão e o confronto da teoria com a prática, auxiliando de forma bastante significativa a regulação dos estabelecimentos comerciais, com vistas à categorização. Além disso, a experiência de construção compartilhada do Padrão foi extremamente gratificante, uma vez que possibilitou a troca de saberes práticos e acadêmicos, culminando em um documento que possibilitará uma avaliação para categorização mais equânime e adaptada à realidade do município.

O projeto ainda se encontra na fase inicial de sua execução, entretanto, espera-se que possa colaborar significativamente para a melhora da qualidade higienicossanitária dos restaurantes comerciais de Governador Valadares, assim como, para uma valorização dos manipuladores de alimentos, atores fundamentais para a garantia das BPF e uma sensibilização dos consumidores, a fim de que se tornem mais críticos ao escolherem os locais onde farão suas refeições fora de casa.

5. Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC – 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Categorização dos Serviços de Alimentação, 2013, Disponível em http://www.anvisa.gov.br/governadorbr/hotsite/hotsite_categorizacao/index.html. Acessado em Set. 2014a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para População Brasileira. Brasília: MS.DF. 2ª ed., 2014b. Disponível em: <http://www.saude.gov.br/nutricao>. 151p.

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

- CONGER, A.J. Integration and generalisation of Kappas for multiple raters, Psychological Bulletin, v. 88, p. 322-328. 1980.
- CUNHA, Diogo Thimoteo da et al. Food safety of food services within the destinations of the 2014 FIFA World Cup in Brazil: Development and reliability assessment of the official evaluation instrument. Food Research International, v. 57, p. 95-103, 2014.
- GENTA, Tânia Maria de Souza; MAURÍCIO, Angélica Aparecida; MATIOLI, Graciete. Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná Acta Scientiarum. Health Science, v. 27, n. 2, p. 151-156, 2008.
- GHISLENI, D.R.; BASSO, C.. Educação em saúde a manipuladores de duas unidades de alimentação e nutrição do município de Santa Maria/RS. Disc. Scientia. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 9, n. 1, p. 101-108, 2006.
- GORDON, C. C. CHUMELA, W. C. & ROCHE, A. F.(1991). Stature, recumbent length, and weight. In: T. G. Lohman, A. F. Roche & R. Martorell (Eds.). Anthropometric Standardization Reference Manual. (pp. 3-8). Champaign, Illinois: Human Kinetics Books.
- LIBÂNIO, M. M; OLIVEIRA, L. N.; SOUSA, J. B. G.; ESMERO, J. A. D.; GONGIM, C. M. Adesão dos Estabelecimentos Comerciais de Alimentos do Município de Cuité ao Programa de Treinamento em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Revista FAMA de Ciências da Saúde, v.1, n.2, p.27-30, 2015.
- MARTINS, E. A. et al. Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). In: GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Sistema de gestão – qualidade e segurança dos alimentos, Barueri, SP Manole, 2013. 578p.
- MARTINS, E. A.; QUARENTEI, S. S. Sistema de gestão e padrões normativos aplicáveis ao segmento alimentício. In: GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Sistema de gestão – qualidade e segurança dos alimentos, Barueri, SP Manole, 2013. 578p.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Vigilância em Saúde. Vigitel Brasil 2013: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <http://biavati.files.wordpress.com/2014/05/vigitel-2013.pdf>. Acessado em: Out/14.

ISBN: 978-85-93416-00-2





7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



OLIVEIRA, J. E. P.; VENCIO, S. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes: 2013-2014/Sociedade Brasileira de Diabetes, São Paulo: AC Farmacêutica, 2014. p. 1-365, 2014.

PEREIRA, E. F.; TEIXEIRA, C. S.; SANTOS, A. Qualidade de vida: abordagens, conceitos e avaliação. Rev. bras. Educ. Fís. Esporte, São Paulo, v.26, n.2, p.241-50, 2012.

PREIS, S. R.; MASSARO, J. M.; HOFFMANN, U.; D' AGOSTINO, R. B.; LEVY, D.; ROBINS, S. J. Neck circumference as a novel measure of cardiometabolic risk: the Framingham Heart study. J. Clin Endocrinol Metab., v. 95, n. 8, p. 3701-10, 2010.

QUARENTEI, S. S. Boas Práticas de fabricação. In: GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Sistema de gestão – qualidade e segurança dos alimentos, Barueri, SP Manole, 2013. 578p.

RIEDEL, G.. Controle sanitário dos alimentos. 3ª.ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2005, 460 p.

SILVA, Kelly et al. Educação em higiene e vigilância sanitária para manipuladores de alimentos do comércio ambulante de Caxias do Sul/RS. In: Congresso de Pesquisa e Extensão da Faculdade da Serra Gaúcha. 2014. p. 804-806.

SOUZA, L. T. Perfil higienicossanitário dos manipuladores de alimentos de restaurantes comerciais de Governador Valadares – MG e sua associação com o risco de doenças transmitidas por alimentos. Dissertação de Mestrado. Universidade Vale do Rio Doce. 2013.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. VI Diretriz Brasileira de Hipertensão. Arq. Bras Cardiol., v.95(1 Supl.1):1-51, 2010.

SPARAPAN, A. C. S.; UEDA, R. M. R. Roteiro de inspeção: uma ferramenta para efetivação das ações de vigilância sanitária em saúde do trabalhador no município de Marília (SP). Omnia Saúde, v.11, n.2, p.25-46, 2014.

WANDERLEY, E. N.; FERREIRA, V. A. Obesidade: uma perspectiva plural. Ciênc. saúde coletiva, v.15, n. 1, p.185-194, 2010.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. 10 facts on food safety. Genebra, 2009.

Disponível em http://www.who.int/features/factfiles/food_safety/en/.

Acessado em Set. 2014

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

XAVIER, H. T., IZAR M. C.; FARIA NETO, J. R.; ASSAD, M. H.; ROCHA, V. Z.;
SPOSITO, A. C.; FONSECA, F. A.; DOS SANTOS, J. E.; SANTOS, R.
D.; BERTOLAMI, M. C.; FALUDI, A. A.; MARTINEZ, T. L. R.; DIAMENT, J.
GUIMARÃES, A.; FORTI N. A.; MORIGUCHI, E.; CHAGAS, A. C. P.; COELHO, O.
R.; RAMIRES, J. A. F. V Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da
Aterosclerose. Arq. Bras. De Cardiologia, v. 101, n. 4, Supl., p.1-20, 2013.

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

