

Boas Práticas de Manipulação de alimentos no Sistema Penitenciário

Pereira L de P¹, Saccol AL de F²

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição do Centro Universitário Franciscano (UNIFRA), Santa Maria, RS, Brasil.

² Professora do Curso de Nutrição do Centro Universitário Franciscano (UNIFRA), Santa Maria, RS, Brasil.

Autor responsável pela correspondência:

Ana Lúcia de Freitas Saccol

Contato:

Email: alsaccol@yahoo.com.br

Endereço: Cel. Niederauer nº 1203, Bairro Centro, CEP 97015120, Santa Maria, RS, Brasil.

Telefone: 55 55 99761642

Running head: Boas Práticas no sistema penitenciário.

Boas Práticas na Manipulação de alimentos no Sistema Penitenciário
Good Practices in Handling food in the Prison System

RESUMO

As Boas Práticas de Manipulação (BPM) se constitui em um conjunto de normas de procedimentos que têm por base o controle das condições operacionais destinadas a garantir a elaboração de produtos seguros, desde a aquisição da matéria-prima até o produto final. O presente estudo teve como objetivo avaliar as BPM de alimentos no sistema penitenciário. A pesquisa foi do tipo quantitativo descritivo sendo realizado durante uma semana de julho de 2012 por meio de um diagnóstico das BPM em quatro presídios selecionados por conveniência em cidades da fronteira no estado do Rio Grande do Sul. A coleta de dados foi feita através de uma Lista de Avaliação, baseado na legislação vigente. Através da aplicação do instrumento os resultados apontaram que o percentual geral médio de adequação dos quatro presídios foi de 26,9% classificando-se as condições higienico sanitárias como ruim. Além disso quatro blocos de itens avaliados não apresentam nenhuma adequação, foram estes o controle integrado de pragas, armazenamento e transporte do alimento preparado, documentação e registro assim como a responsabilidade. Em relação ao bloco de itens que melhor obteve adequação se destaca as matérias primas, ingredientes e embalagens. Os resultados obtidos nesse estudo permitem concluir a necessidade da implementação das BPM neste setor para possibilitar a melhoria da segurança dos alimentos produzidos nestes locais.

PALAVRAS-CHAVE

Intoxicação Alimentar, Doenças Transmitidas por Alimentos, Higiene

ABSTRACT

The Good Handling Practices (GHP) constitutes a set of standard procedures that are based on the control of operating conditions to ensure the production of safe products from the acquisition of raw materials up to the final product. The present study aimed to evaluate the GHP food in the prison system. The survey was a quantitative descriptive being held during a week in July 2012 through a diagnosis of GHP in four prisons selected for convenience in

border towns in the state of Rio Grande do Sul, Brasil. Data collection was done through a list of evaluation, based on current legislation. Through the application of the instrument results showed that the overall average percentage of adequacy from four prisons was 26.9% classifying the hygienic sanitary conditions as poor. Moreover four blocks of items assessed present no adequate, these were the integrated pest management, storage and transportation of food preparation, documentation and registration as well as responsibility. Regarding the block items that best fit is obtained highlights the raw materials, ingredients and packaging. The results of this study show the need for the implementation of GHP in this sector to enable improvements in the safety of food produced in these places.

KEY-WORDS

Food Poisoning, Foodborne Diseases, Hygiene

INTRODUÇÃO

A superintendência dos Serviços Penitenciários (SUSEPE) subordinada à Secretaria da Segurança Pública (SSP) é o órgão estadual responsável pela execução administrativa das penas privativas de liberdade e das medidas de segurança bem como a reeducação, a reintegração social e a ressocialização do preso. Presídios são locais próprios onde pessoas ficam confinadas por determinado tempo por algum ato incorreto praticado onde ocorre uma restrição da liberdade de ir e vir do condenado¹.

A alimentação adequada é um direito humano e para assegurar esse cumprimento nos presídios é fundamental a segurança alimentar e nutricional que se define como a garantia a todos os cidadãos ao acesso contínuo e permanente a alimentos básicos de qualidade e em quantidade suficiente, com base em práticas alimentares saudáveis de modo a contribuir para uma existência digna, em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana².

No intuito de proteger a saúde da população, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 em 15 de setembro de 2004. Esta legislação aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, incluindo cozinhas institucionais³. No estado do Rio Grande do Sul, a Secretaria de Saúde,

complementou a legislação federal, por meio da Portaria nº 78, que possui o objetivo de estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado⁴.

As Boas Práticas de Manipulação (BPM) se constitui em um conjunto de normas de procedimentos que têm por base o controle das condições operacionais destinadas a garantir a elaboração de produtos seguros, desde a aquisição da matéria-prima até sua exposição passando por processos de qualidade durante a produção e não só sobre o produto final. Com isto, garante-se a oferta de refeições seguras, adequadas à política de alimentação e nutrição a qual visa à melhoria no atendimento nutricional e higiênico-sanitário dos indivíduos⁵.

As doenças relacionadas ao consumo de alimentos são comuns em todos os países e tem se tornado bastante frequente não só pela quantidade de surtos, mas também na variedade dos agentes etiológicos. Os alimentos que causam as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) estão contaminados com microrganismos patogênicos (infecciosos, infestantes ou toxinogênicos), substâncias químicas, objetos lesivos ou que contenham estruturas tóxicas, portanto são doenças consequentes à ingestão de perigos biológico, físicos ou químicos que se encontram presentes nos alimentos⁶. A segurança na alimentação depende de um lado, de produtores que cumpram as BPM e os requisitos para se garantir um produto saudável e livre de contaminantes, de outro lado, de uma rápida detecção e controle de surtos, do conhecimento de seus agentes e fatores responsáveis pela doença⁷.

Atualmente, as DTA constituem frequentes eventos e em algumas situações, pode apresentar gravidade para um grande número de pessoas. Considerando-se que a Doença Diarreica Aguda (DDA) pode ser causada pela ingestão de água ou alimento contaminado, no Brasil o Ministério da Saúde notificou em 2004, um total de 2.395.485 casos de DDA e dados do Sistema de Informações Hospitalares (SIH) do Ministério da Saúde, de 1999 a 2004, mostram a ocorrência de 3.410.048 internações por DTA, com uma média de 568.341 casos por ano. De acordo com o Sistema de Informação sobre Mortalidade (SIM), de 1999 a 2002, ocorreram 25.281 óbitos por DTA, com uma média de 6.320 óbitos/ano⁸.

Apesar da comprovada relação de várias doenças com a ingestão de alimentos contaminados, do elevado número de internações hospitalares e da persistência de altos índices de mortalidade, pouco se conhece da real magnitude do problema, pois muitos casos e surtos de DTA não são notificados às autoridades sanitárias, pois muitos dos patógenos alimentares causam sintomas brandos, fazendo com que a vítima não busque auxílio médico⁸.

A maioria dos surtos tem sido relacionada à ingestão de alimentos com boa aparência, sabor e odor normais, sem qualquer alteração sensorial visível. Isso ocorre porque a dose

infectante de patógenos alimentares geralmente é menor que a quantidade de micro-organismos necessária para degradar os alimentos. Esses fatos dificultam a rastreabilidade dos alimentos causadores de surtos, uma vez que os consumidores afetados dificilmente conseguem identificar sensorialmente os alimentos fonte da DTA⁹. Portanto torna-se importante o uso das BPM em serviços de alimentação, incluindo também as cozinhas dos presídios. No manual de boas práticas encontram-se as normas de procedimentos para que se atinja um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou um serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade deve ser avaliada através de inspeção e/ou investigação⁶.

É visto que é de suma importância o cuidado tanto do local de produção quanto a higiene pessoal dos funcionários que muitas vezes limita-se apenas no cuidado com lavagem das mãos, porém o termo deveria ser mais abrangente, uma vez que qualquer manipulação realizada por um individuo deriva em fator de risco ou de segurança do alimento¹⁰.

O presente estudo teve o objetivo de avaliar os procedimentos de BPM de alimentos nos presídios da região da Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul, onde foram verificadas as principais adequações e inadequações quanto à legislação vigente.

METODOLOGIA

O presente estudo é do tipo quantitativo descritivo segundo Oliveira (1999)¹¹, sendo realizado em uma semana no mês de julho de 2012. Fez-se um diagnóstico das BPM de alimentos em quatro presídios selecionados por conveniência em cidades da fronteira oeste do estado do Rio Grande do Sul.

A coleta de dados foi feita através de uma Lista de Avaliação, baseado na Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação da portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009 da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul⁴. O instrumento utilizado apresenta ao todo 105 requisitos, divididos em 12 blocos com os seguintes grupos de itens:

Bloco 1. Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

Bloco 2. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

Bloco 3. Controle integrado de pragas.

Bloco 4. Abastecimento de água.

Bloco 5. Manejo de resíduos.

Bloco 6. Manipuladores.

Bloco 7. Matérias-primas, ingredientes e embalagens.

Bloco 8. Preparação do alimento.

Bloco 9. Armazenamento e transporte do alimento preparado.

Bloco 10. Exposição ao consumo do alimento preparado.

Bloco 11. Documentação e registro.

Bloco 12. Responsabilidade.

A Lista de Avaliação foi aplicada um dia em cada presídio nas quatro cidades participantes, sendo este realizado por meio de observação direta e quando necessário através de entrevista com o responsável pela alimentação do local.

Calculou-se o percentual de conformidade do presídio com legislação sanitária vigente, de forma geral para cada local, assim como para cada bloco de itens avaliados. Contou-se o total de itens marcados como adequados (TAD) e o total de inadequados (TIN). Foram somados os dois totais (TAD+TIN) para que se obtivesse o total geral (TG). Dividiu-se o TAD contado pelo TG encontrado e multiplicou-se por 100. O resultado foi apresentado em percentual (%). Após classificou-se o presídio de acordo com o percentual de adequação em: muito bom (91% a 100%), bom (70% a 90%), regular (50% a 69%), ruim (20% a 49%) e muito ruim (0% a 19%)¹².

Como retorno, todos os presídios participantes receberam um modelo simples de Plano de Ação, juntamente com a Portaria 78/2009 e os resultados da pesquisa.

O presente estudo passou por avaliação do Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Franciscano (UNIFRA) e conforme a ata do dia 3 de julho de 2012 ficou isento da necessidade de encaminhamento, porém os quatro locais avaliados receberam no dia da visita um documento assinado pela Diretora da Escola do Serviço Penitenciário o qual autorizava a acadêmica a aplicar o seu trabalho nestes locais.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Através da aplicação da Lista de Avaliação os resultados apontaram que o percentual de adequação nos quatro presídios variou de 19,0% a 27,8%. Avaliando-os individualmente observa-se que o presídio três foi o que teve maior adequação (33,3%) e o menor foi o presídio um (19,0%), de acordo com a figura 1.

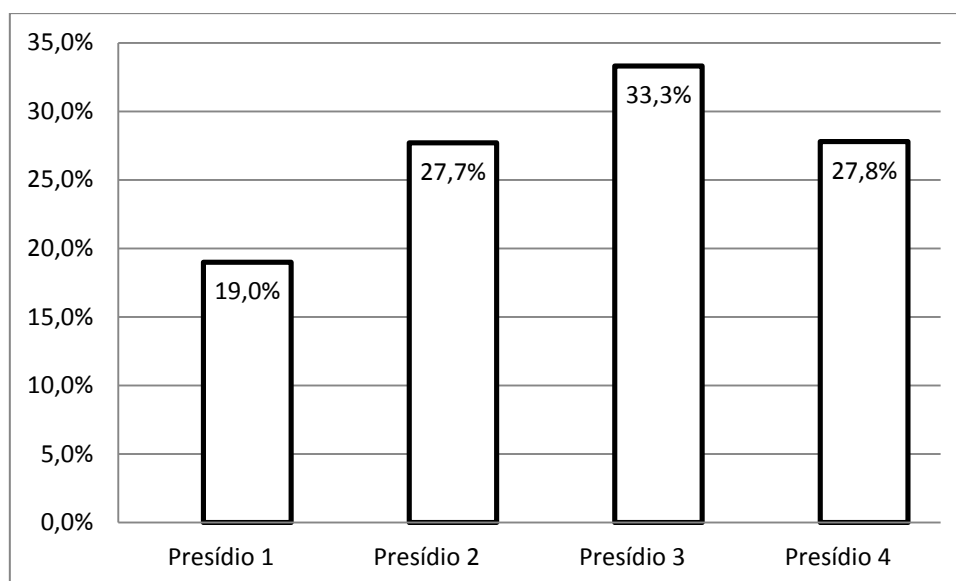


Figura 1 - Percentual de adequação geral de adequação das Boas Práticas em presídios da fronteira do Rio Grande do Sul 2012.

Os resultados obtidos em relação aos aspectos relacionados à qualidade da alimentação neste sistema, já eram esperados pelo fato de que os presídios são instituições que tem pouca atenção como tem se mostrado nos últimos tempos. Quando se trata de comparar os quatro presídios o que se observa é que nenhum dos locais conseguiu atingir nem metade do percentual adequação, esse resultado talvez possa ser justificado pelo fato de serem os próprios internos que fazem a manipulação dos alimentos, sendo que verificou-se que os mesmos não recebem nenhuma capacitação para esta atividade.

Esses resultados demonstram que é de extrema importância que seja iniciado um processo de implementação das BPM nestas cozinhas institucionais, pois através de mudanças na rotina da cozinha carcerária haveria melhoria na qualidade da alimentação e influenciando positivamente na qualidade de vida dos presos. Todo o cidadão tem o direito a uma alimentação em quantidade e com qualidade suficiente para a manutenção de uma vida digna, sendo assim, destaca-se que a alimentação no sistema penitenciário é de extrema importância podendo incidir positiva ou negativamente na disciplina dos internos.

A alimentação balanceada e adequada contribui na reabilitação, pois fornece todos os nutrientes necessários evitando carências que causam cansaço, irritação e sonolência colaborando para um melhor bem estar o que motiva o trabalho dentro da própria prisão, assim como uma maior aceitabilidade da parte dos internos em relação às refeições fornecidas.

Quando avaliou-se as BPM, em cada grupo ou bloco de itens obrigatórios da RDC nº216/2004³ Portaria 78⁴ observou-se que o item sete referente a matérias-primas, ingredientes e embalagens foi o item com maior média de adequação (61,6%), sendo o presídio dois melhor classificado neste aspecto (71,4%). Este item trata do recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens, armazenamento de alimentos refrigerados e congelados, existência de equipamentos em número suficiente, forma de armazenamento de diferentes gêneros no mesmo equipamento, temperatura adequada para cada equipamento, produtos com prazo de validade vencido, armazenamento adequado, ou seja, em local limpo, organizado, sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, como se observa na tabela 1.

Tabela 1- Percentual de adequação por bloco/grupos de itens das Boas Práticas em presídios da fronteira do Rio Grande do Sul, 2012.

Blocos/Grupo de Itens	% Adequação				Média (DP)
	Presídio 1	Presídio 2	Presídio 3	Presídio 4	
1- Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios.	17,2	11,1	7,1	29,6	16,2 (9,8)
2- Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.	28,7	30,7	61,5	42,8	40,9 (15,0)
3- Controle integrado de pragas	0	0	0	0	0
4- Abastecimento de água	28,5	71,4	85,7	33,3	54,7 (28,1)
5- Manejo de resíduos	0	33,3	100	33,3	41,6 (41,9)
6- Manipuladores	9,0	63,3	54,5	30	39,2 (24,5)
7- Matérias-primas, ingredientes e embalagens.	62,5	71,4	62,5	50	61,6 (8,7)
8- Preparação do alimento	15,3	15,3	16,6	23	17,5 (3,6)
9- Armazenamento e transporte do alimento preparado	0	0	0	0	0
10-Exposição ao consumo do alimento preparado	33,3	33,3	66,6	33,3	41,6 (16,6)
11-Documentação e registro	0	0	0	0	0
12-Responsabilidade	0	0	0	0	0

O presídio dois atingiu o mesmo percentual de adequação do item quatro, nos requisitos referentes ao abastecimento de água, entretanto o presídio três se destacou com mais de 85% de adequação neste item. Preocupante nesses requisitos são os presídios um e quatro com baixo índice de adequação. Castro (2008)¹³ ressalta que a qualidade da água que é usada nas operações de higienização também é extremamente importante, pois a água estando contaminada pode afetar a qualidade do alimento e a eficácia dos processos de higienização por isso o controle deve ser feito regularmente.

De todos os requisitos avaliados sobre abastecimento de água o item sobre o registro de higienização do reservatório de água verificado, datado e rubricado, foi avaliado e constatado que é inadequado em todos os presídios. Sendo de extrema importância a existência do mesmo para que se tenha o controle e a comprovação de quando ocorre a higienização do reservatório de água. Vale ressaltar que segundo Brandão (2011)¹⁴ existem registros sobre a compreensão da associação entre o consumo de água e saúde humana, percebeu-se que a água poluída causava males a saúde das pessoas e que o objetivo de todo processo de tratamento de água é eliminar os contaminantes existentes podendo atender a vários aspectos como, por exemplo, os higiênicos ou físico-químicos.

Com a mesma média de adequação 41,6% destacam-se os itens cinco referente ao manejo de resíduos e o item dez referente à exposição ao consumo do alimento preparado, porem no manejo de resíduos houve uma grande diferença entre os locais, variando de 0 a 100% de conformidade, entre os presídios um e três. Estes dados são justificados, pois em um dos presídios a coleta de resíduos é feita corretamente em contra partida no outro presídio a mesma é falha, pois estes não são retirados e armazenados corretamente em local fechado e isolado da área de preparação. Santos, Rangel e Azeredo (2010)¹⁵ verificou a adequação de restaurantes comerciais às Boas Práticas e ressalta que o manejo de resíduos foi um grande problema observado, pois os estabelecimentos não possuem espaço físico adequado para a armazenagem do lixo até o momento do descarte e ainda que em 100% dos estabelecimentos o lixo é acondicionado em área diretamente ligada à área de produção dos alimentos, podendo gerar contaminação cruzada ou atrair vetores.

Quanto aos aspectos de exposição e transporte do alimento preparado, foi considerado que os presídios um e três não tem refeitório e as refeições são transportadas para serem consumidas pelos internos na própria cela. Segundo Silva (2007)⁶ a temperatura adequada nos processos de armazenamento, cocção e distribuição de alimentos dificultam a sobrevivência e reduzem a multiplicação microbiana, pois interrompem o metabolismo das células vegetativas, diminuindo assim o risco de DTA. O binômio tempo e temperatura faz parte de

uma ferramenta de controle de qualidade do processo de produção de refeições que é extremamente importante, pois alimentos cozidos e alimentos refrigerados que são expostos à temperatura ambiente permitem a multiplicação de microorganismos e quanto maior o tempo de exposição dos alimentos a zona de perigo entre 10° C e 60°C, maior é o risco de sobrevivência e multiplicação.

O item dois que refere-se a Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios aparece com 40,9% de adequação médio sendo que neste ponto também observou-se que o presídio três atende a legislação em 61,5%. Tal dado é resultado das higienizações realizadas com frequência bem como a utilização de produtos adequados para finalidade. Em contrapartida Mariano (2008)¹⁶ que fez a avaliação das Boas Práticas de Fabricação em Unidade Produtora de Refeições (UPR) de autogestão do interior do estado de São Paulo destaca que em seu estudo para o aspecto edificação e instalações, que engloba a infraestrutura e a higienização, foram avaliados 49 itens, sendo que 55,1% se encontraram em conformidade, o restante (44,9%) em não-conformidade, incluindo alguns itens imprescindíveis, como frequência de higienização adequada das instalações, existência de lavatórios na área de manipulação, presença de ralos sifonados, instalações sanitárias para funcionários com pisos e paredes em adequado estado de conservação e utensílios em bom estado de conservação para higienização das instalações.

Já relacionado aos manipuladores referente ao item seis com melhor adequação se destaca o presídio dois com 63,3% de adequação, bem próximo encontra-se o presídio três com 54,5% de adequação porém preocupa-se com o presídio um que não atingiu nem aos 10% de conformidade, pois não há controle de saúde dos manipuladores e os mesmo não fazem o uso de uniformes adequados para sua manipulação.

Dominguez (2007)¹⁷ destaca que as pessoas que manipulam os alimentos são peças chave na garantia da segurança dos alimentos preparados já que está demonstrado que a inadequada na manipulação dos alimentos está diretamente relacionada com o aparecimento de DTA, tornando-se necessário o cuidado dos profissionais em relação a sua higiene seja qual for sua modalidade, ele tem a responsabilidade de respeitar e proteger a saúde de seus consumidores mediante uma manipulação segura dos alimentos. Tais cuidados se devem a higiene correta das mãos com água corrente e desinfetante adequado, usar vestimenta limpa e de uso exclusivo, calçado adequado e cortes e feridas deverão estar cobertos com bandagens apropriadas e impermeáveis. O manipulador deverá ser afastado do trabalho caso esteja com algum tipo de enfermidade evitando assim a contaminação dos alimentos.

O item 8 trata-se da preparação do alimento e teve uma média extremamente baixa de conformidade com a Portaria 78/2009 (17,5%) sendo o presídio quatro o mais conforme atingindo quase 25% de adequação, já os presídios um e dois nos mostram a mesma porcentagem com 15,3% de conformidade. Os quatro presídios apresentam uma porcentagem de adequação muito baixa perante legislação vigente e nenhum presídio citado alcança pelo menos 25% de adequação o que torna esse fato preocupante, pois o risco de intoxicações alimentares se torna maior tornando os presos mais suscetíveis a este fato. Durante a preparação dos alimentos fatores como descongelamento adequado, registro de temperatura e higienização de hortifrutigranjeiros são fatores que influenciam diretamente na qualidade do alimento preparado e previnem a ocorrência de contaminação microbiana, outro fator importante a ser considerado é a guarda de amostras dos alimentos preparados incluindo bebidas.

Os locais avaliados não acondicionavam os alimentos perecíveis em temperatura adequada e os mesmos eram descongelados imersos em água e em temperatura ambiente o que pode comprometer a qualidade higiênico sanitária e nutricional do alimento. Segundo Chesca et al. (2003)¹⁸ os alimentos quando acondicionados em temperaturas inadequadas, têm os processos de deterioração e contaminação acelerados, portanto para evitar a proliferação de microorganismos é importante a adequação do tempo e temperatura. Em contrapartida destaca-se que não há existência de termômetro para monitorar a temperatura das refeições produzidas nos quatro presídios e observou-se ainda que durante a preparação dos alimentos não ocorre a higienização correta dos utensílios e que há contato direto e indireto entre os alimentos crus e cozidos aumentando assim o risco de contaminação cruzada. Luchese et al. (2003)¹⁹ destaca que a presença e o desenvolvimento de bactérias deteriorantes, patogênicas, produção de toxinas assim como a contaminação cruzada, constituem os principais riscos associados a cada etapa da produção das refeições.

A edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios foi um dos blocos de itens que obteve menor adequação. O presídio quatro é o que mais se adequa alcançando quase 30% de adequação em contra partida o presídio três foi o que menos obteve adequação encontrando-se com em torno de 93% de não conformidade. Resultado de inadequação semelhante à média obtida pelos presídios foi relatado por Souza et. al (2009)²⁰ ao avaliar as condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo (MG), seu percentual de inadequação em relação a edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílio foi de 15%.

Nos itens controle integrado de pragas e armazenamento e transporte do alimento preparado se observa 0% de adequação nos quatro presídios sendo este um dado muito preocupante, pois não havendo controle de pragas é sinal de que há a presença dos mesmos tornando os alimentos suscetíveis a contaminação durante o armazenamento e transporte do alimento preparado aos internos, assim como o surgimento das DTA. Matias (2007)²¹ cita um ponto muito importante em relação ao controle integrado de pragas, ele diz que o controle de pragas deve ter uma visão mais ampla e não ficar restrita apenas no interior do estabelecimento, pois, na maioria das vezes, ratos e insetos se encontram do lado de fora, indo ao interior apenas para encontrar alimento, podendo residir nas redes de esgoto, rede de água pluvial, calhas elétricas, vegetação, fontes de água, depósitos de lenha, entulhos, pedras amontoadas, lixo, habitações entre outros locais.

Por fim os itens de documentação e registro e o item responsabilidade tratam da presença do Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e sobre o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos assim como a existência de registro que comprovem a existência e a atualização do responsável pela manipulação. Estes itens também tiveram 0% de adequação o que comprova a inexistência do Manual de Boas Práticas e POP e conseqüentemente a inexistência de registros que comprovem a prática dos mesmos. Esses resultados mostram a necessidade de um responsável pela manipulação dos alimentos neste setor, que possua a capacitação obrigatória de no mínimo 16 horas, conforme as recomendações da legislação sanitária do estado. Além disso, acrescenta-se que o mesmo deve passar por atualizações periódicas e que fique responsável de supervisionar as atividades e a manipulação dos demais colaboradores (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Conforme a legislação federal os cursos de capacitação devem abordar no mínimo requisitos como a contaminação dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas (BRASIL, 2004). Nos locais avaliados, verificou-se a necessidade da presença de um responsável pela manipulação de alimentos e de um programa contínuo de capacitação para os manipuladores. A ausência de uma pessoa capacitada responsável pela manipulação dos alimentos pode ser uma das explicações para a baixa adequação das Boas Práticas das instituições pesquisadas, assim como justifique a inexistência do Manual de Boas Práticas e dos POP.

Nos presídios estudados são os próprios presos os manipuladores dos alimentos, sendo assim, destaca-se a grande importância da participação destes em um programa de capacitação contínuo, este fato irá qualifica-los e auxiliara os internos na reintegração junto a sociedade e

no mercado de trabalho, pois terão uma qualificação a mais na área de manipulação de alimentos.

Segundo a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 o Manual de Boas Práticas é um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado³. O que torna o uso do mesmo importante aliado na prevenção de intoxicações alimentares e surtos bem como o uso dos POP.

Matias (2007)²¹ destaca que o POP foi estabelecido nas normas legais a partir de 2002 com a RDC 275 de 21 de outubro de 2002/ANVISA e que se trata de um procedimento escrito de forma objetiva a qual instrui sequências para a realização de operações rotineiras e específicas, são normas para a execução de uma tarefa e que é através dele que sabe-se o que deve ser realizado, como deve ser feito, os cuidados a serem tomados, as atividades e procedimentos antes, durante e depois do processo assim como as correções a serem realizadas. No mesmo estará descrito passo a passo como o controle deverá ser efetuado e com a identificação dos riscos que possam comprometer o controle, mostrando as formas de monitorar o processo, nele também deve constar a pessoa que é responsável pelas atividades.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos nesse estudo permitem concluir que existe a necessidade da implementação das BPM nos presídios estudados assim como o uso dos POP. Os itens mais importantes no processo de preparação de um alimento seguro foram os que menos se adequaram desmonstrando assim o risco que a população carcerária corre ao ingerir um alimento sem garantia e controle de qualidade. Entre os blocos de itens avaliados encontram-se com menor conformidade a higiene dos manipuladores, a preparação do alimento, a edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, controle de pragas, armazenamento e transporte do alimento assim como a inexistência de documentação e registro das ações executadas. Resultados mostram a necessidade da presença do Responsável pela Manipulação de Alimentos e de um Programa contínuo de Capacitação para os manipuladores pois a ausência de um responsável capacitado pode ser uma das explicações para a baixa adequação das Boas Práticas das instituições pesquisadas, assim como justifique

a inexistência do Manual de Boas Práticas e dos POP. Entretanto destaca-se a importância da participação dos internos, pois tal fato irá qualifica-los auxiliando-os na reintegração junto a sociedade assim como no mercado de trabalho.

REFERÊNCIAS

1. Superintendência dos Serviços Penitenciários. Disponível em: <http://www.susepe.rs.gov.br/capa.php> Acesso em: 27/06/2012.
2. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). Princípios e diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional. Brasília: CONSEA; 2004.
3. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Dispõe do Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação. Brasília: Diário Oficial da União. 2004.
4. Rio Grande do Sul. Secretaria de Saúde do Estado. **Portaria nº 78**, de 30 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. Porto Alegre: Diário Oficial. 2009.
5. Rêgo JC. **Qualidade e Segurança de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição**. Recife: UFPE, 2004. Tese (Doutorado em Nutrição), Universidade Federal de Pernambuco, 2004.
6. Silva E. **Manual de Controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. Ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007.
7. Eduardo MBP; KATSUYA, EM; BASSIT, Nídia Pimenta. **Investigação de surtos, normas e instruções**. São Paulo 2008.
8. Brasil. Ministério da Saúde. **Boletim eletrônico Epidemiológico**. Vigilância Epidemiológica Das Doenças Transmitidas Por Alimentos No Brasil, 1999 – 2004. Secretaria de Vigilância em Saúde. ano 5, n. 6, 2005.
9. Forsythe JS. **Microbiology of Safe Food**. 2 ed. Oxford: Blackwell Publishing Ltd, 2010.
10. Andreotti A; Baleroni FH; Paroschi VHB; Panza SGA. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação a higiene pessoal. **Iniciação Científica Cesumar**, Maringá, v.05, n.01, p.29-33, jan-jun. 2003.
11. Oliveira S. **Tratado de Metodologia Científica: projetos de pesquisas, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses**. 2 Ed. São Paulo: Pioneira, 1999.

12. Saccol ALF; Stangarlin L; Hecktheuer L. **Instrumentos de apoio para a implantação das boas práticas em empresas alimentícias**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
13. Castro SARS. **Boas Práticas de Higiene: Um pilar para a produção de alimentos seguros**. Lisboa: Universidade Técnica, 2008. Dissertação de Mestrado Integrado em Medicina Veterinária, Faculdade de Medicina Veterinária, 2008.
14. Brandão VAC. **A Importância do Tratamento Adequado da Água para Eliminação de Microorganismos**. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura, Biologia). Universidade de Brasília, 2011.
15. Santos MOB; Rangel VP; Azeredo DP. Adequação de Restaurantes Comerciais às Boas Práticas. **Higiene Alimentar**, Rio de Janeiro, v.24, nº 190/191, nov.-dez. 2010.
16. Mariano CG; Moura PN. Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em Unidade Produtora de Refeições (UPR) autogestão do interior do estado de São Paulo. **Salus**, Guarapuava, v.2, Jul.-dez. 2008.
17. Domínguez, LA; Oliver CR. **La Importância de la Higiene em la Elaboración y Servicio de Comidas**. 2 ed. Espanha: Ideaspropias Editorial,Vigo, 2007.
18. Chesca AC. Equipamentos e utensílios de unidades de alimentação e nutrição: um risco constante de contaminação das refeições **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 114/115, p. 20-23, 2003.
19. Luchese RH. Identificação dos pontos críticos de controle na preparação de carne bovina assada, em unidades de alimentação e nutrição. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 108, p. 36-41, 2003.
20. Souza CH; Sathler J; Jorge MN; Horts RFML. Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo-MG. **Nutrir Gerais - Revista Digital de Nutrição**, Ipatinga, v. 3, n. 4, p. 312-329, fev./jul. 2009.
21. Matias RS. **O controle de pragas urbanas na qualidade do alimento sob a visão da legislação federal**. Ciência e Tecnologia Alimentar, Campinas, v.27, p. 93-98, ago. 2007.