

**Ações higiênico-sanitárias direcionadas aos fornecedores de produtos
cárneos em município de fronteira de Mato Grosso do Sul - Brasil**



**XI CONGRESO
IBEROAMERICANO
DE EXTENSION
UNIVERSITARIA**



**UNIVERSIDAD NACIONAL
DEL LITORAL**

Manoel Santiago, 1155 Vila São Luís - 79825-150 Dourados-MS (jana_d.brum-19@hotmail.com)

²Docente Universidade Federal da Grande Dourados- Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais. Rodovia Dourados Itahum Km 12 CEP 79.804-970- Dourados/MS

Resumo

A comercialização de alimentos nas diversas modalidades e tipos de estabelecimentos pode possibilitar aos consumidores obterem produtos de boa ou má qualidade. Quando as exigências sanitárias não correspondem às normas estabelecidas pelos órgãos fiscalizadores admite-se o risco para a população contrair doenças de origem alimentar (DOA). Diante disso este estudo teve como objetivo desenvolver a percepção da importância da saúde pública. Foram visitados 17 (dezessete) estabelecimentos especializados na comercialização de produtos cárneos. Os proprietários dos estabelecimentos visitados, responderam a um questionário com perguntas sobre higiene e manipulação de alimentos. A necessidade de certificação sanitária era conhecida por 94,11% dos entrevistados, 76,47% afirmaram ser necessário lavar as mãos antes e depois da manipulação da carne, somente 23,52% consideram ser importante a higiene das mãos. Quando perguntados sobre receber informações sobre conservação e

manipulação da carne, 94,11% revelaram necessitar de instrução. Após tal levantamento foram realizadas palestras educativas, em linguagem didática, visando à importância de medidas de higiene na prevenção de infecções alimentares.

Palavras chaves: Higiene, Manipulação, Alimentos, Saúde.

Introdução

É evidente que o maior desafio à aplicação prática da integralidade na saúde é a superação do seu modelo de representação centralizador e segregado da Vigilância Sanitária (COSTA, 2003). A saúde pública é definida por Lucchese (2001) como espaço de intervenção do Estado com a propriedade de trabalhar no sentido de adequar o sistema produtivo de bens e serviços de interesse sanitário. Além disso, incorporam-se com os vários ambientes, demandas sociais de saúde e suas necessidades. Portanto é fundamental compreender o trabalho desenvolvido pela vigilância sanitária, não meramente restrita a inspecionar e fiscalizar, ainda assim, como um setor responsável em contribuir para melhorias no âmbito da saúde pública.

A comercialização de alimentos nas vias públicas, de forma errônea pode possibilitar aos consumidores contraírem doença de origem alimentar (DOA). Em razão disso é necessário que haja cuidados especiais na manipulação dos produtos, evitando que microrganismos como bactérias e vírus, encontrados naturalmente nos alimentos, se proliferem a níveis tóxicos para o organismo.

Outro sim se sabe que os seres vivos, inclusive humanos, são portadores naturais de bactérias e vírus, sendo estes facilmente veiculados por meio das mãos, unhas, cabelos, salivas, se ao manipular esses alimentos não forem realizadas medidas necessárias.

Ressalta-se a importância de treinar e fiscalizar os manipuladores de alimentos, para que não prejudiquem a saúde de seus clientes consumidores, uma vez que o comércio ambulante de alimentos constitui uma importante atividade econômica para muitos brasileiros e ao mesmo tempo um risco para a saúde pública frente a inúmeros casos de toxinfecções alimentares ocorridas no

Brasil. É necessário conhecer o que eles sabem sobre higiene e manipulação de alimentos e se este conhecimento é posto em prática, para que seja possível detectar as principais falhas e posteriormente, proporcionar um treinamento mais eficaz.

Para Nascimento *et al.* (2004) os problemas observados pelo comércio ambulante de alimentos incluem o desconhecimento dos manipuladores de técnicas adequadas para manipular e garantir a qualidade dos alimentos falta de infra-estrutura básica nos pontos de venda, dificuldade de higienização de mãos, utensílios e equipamentos, pela falta de reserva de água. Há uma relutância por parte dos órgãos públicos em controlar o elevado número de vendedores envolvidos, já que os pontos de venda são móveis, e comercializam uma diversidade de produtos.

A condição de saúde de um indivíduo ou de um grupo infantil ou adulto, sadio ou enfermo aqui definido por Gouveia (1999), está, sem dúvidas, à mercê das condições higiênico-sanitárias e alimentares de uma comunidade ou de uma nação.

Diante disso, este estudo tem como objetivo desenvolver a percepção da importância da saúde pública, para que, possamos transcender os aspectos meramente normativos, incorporando a dimensão educativa e de cidadania, assim como demonstrar o papel que o Médico Veterinário deve exercer, contribuindo de forma significativa para o consumo de produtos de origem animal e sem riscos a saúde pública, sendo que o reconhecimento e a competência deste profissional não fiquem restritos a teoria, deve-se trabalhar uma base sólida da educação sanitária, contribuindo de modo significativo para o controle de enfermidades que constituem um grande desafio para a população.

Materiais e métodos

Foram visitados 17 (dezessete) estabelecimentos comerciais, legalizados junto à unidade de Vigilância Sanitária do município de Bela Vista-MS, especializados na comercialização de produtos cárneos. Partindo-se do princípio de que uma manipulação adequada dos alimentos é uma manipulação norteadas por Boas Práticas de Fabricação e com o objetivo de avaliar se os manipuladores de alimentos manipulam adequadamente os alimentos foram distribuídos, a tais manipuladores, um questionário que continha algumas perguntas relacionadas à higiene e manipulação de alimentos.

Por meio deste questionário, buscaram-se desprender informações sobre saúde, grau de instrução, hábitos higiene corporal e hábitos pessoais dos manipuladores de produtos cárneos, dos 17 (dezessete) estabelecimentos fornecedores destes produtos, localizados na cidade de Bela Vista, Mato Grosso do Sul.

Como instrumento de análise utilizou-se do questionário, abaixo evidenciado. De posse de cada questionário respondido foram totalizadas, em porcentagens, as quantidades de repostas.

Questionário

Há quanto tempo o Sr. (Sra.) atua na área de Manipulação de Alimentos?

Você tem conhecimento que produtos de origem animal para serem comercializados têm que ter certificação sanitária?

() sim

() não

Porque você considera importante lavar as mãos antes e depois da manipulação da carne?

- Porque evita contaminação do produto
- No meu ponto de vista não é importante
- Porque garante a qualidade do produto final

De acordo com a Lei Estadual nº 3892, os estabelecimentos comerciais devem moer qualquer tipo de carne na presença do consumidor. Você tem conhecimento desta Lei?

- sim
- não

Você gostaria de assistir a uma palestra. sim não. Qual temática você sugere para palestra?

- Doenças transmitidas por alimentos
- Conservação e manipulação da carne
- Cisticercose
- Brucelose

Resultados e discussão

Todos os 17 (dezesete) questionários distribuídos foram respondidos e devolvidos. Assim, de posse das observações realizadas, foi possível traçar e evidenciar o perfil da manipulação dos produtos cárneos desenvolvida por seus fornecedores, localizados na cidade de Bela Vista-MS, segundo os procedimentos metodológicos supramencionados.

Isto posto, a figura abaixo ilustra e sintetiza um dos resultados do questionário aplicado:

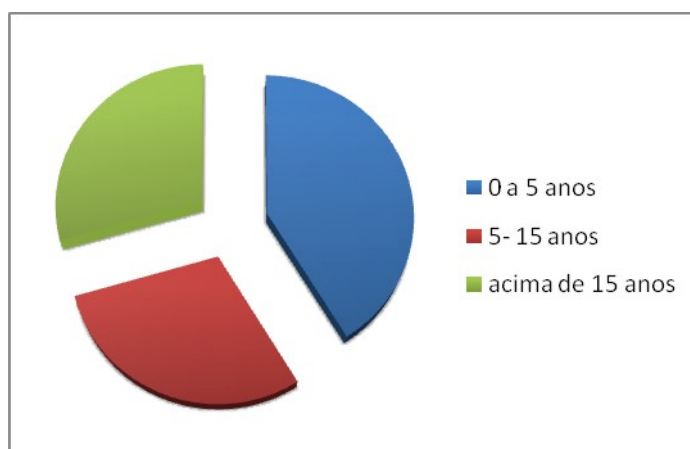


Gráfico 1- Tempo de atuação na área de manipulação de alimentos.

Cerca de 94,11% das pessoas entrevistadas afirmam ter conhecimento de ter certificação sanitária para serem comercializados.

Um total de 76,47% dos entrevistados afirma que é necessário lavar as mãos antes e depois da manipulação da carne, pois assim evita-se a contaminação do produto. Já 23,52% dos comerciantes afirmam que é importante a higiene das mãos porque garante a qualidade do produto final.

Cem por cento dos entrevistados afirmam ter conhecimento sobre a lei nº 3892, a qual prevê que os estabelecimentos comerciais devem moer qualquer tipo de carne na presença do consumidor.

Quando perguntados sobre receber informações direcionadas a conservação e manipulação da carne cerca de 94,11% afirmam necessitar de instrução. Dentre as pessoas entrevistadas 58,82% gostariam de receber informações sobre doenças transmitidas por alimentos (DTAS), 52,94% comerciantes gostariam de receber informações sobre conservação e manipulação da carne, 11,76% gostariam de receber informações sobre zoonoses transmitidas pelo consumo da carne. Após tal levantamento foram realizadas

palestras educativas sobre o tema, em linguagem didática, de maneira que todos os envolvidos pudessem compreender a importância de medidas de higiene na prevenção de infecções alimentares.

Para que o alimento que chega até o consumidor seja considerado seguro, são necessários alguns métodos para se prevenir as toxinfecções alimentares, ou seja, a determinação de medidas preventivas e corretivas e uma orientação do modo como a adequada manipulação dos alimentos deva ser feita, de maneira que estas medidas sejam sempre eficazes e amplamente utilizadas (LINO & BAIS, 2008).

Em ambiente de comercialização e manipulação de produtos cárneos medidas como higiene, comportamento do manipulador, a higienização das superfícies, o fluxo do processo e outros itens, são de extrema importância para cumprimento de medidas higiênico-sanitárias assegurando o controle de patógenos nos produtos cárneos para que estes cheguem a perfeitas condições ao consumo humano (PIGATTO & CALOMENO, 2003).

Segundo Pigatto e Santos (2008) um dos maiores problemas constatados em duas redes de supermercados no município de Londrina-PR, está relacionado à refrigeração inadequada, às condições higiênico-sanitárias deficientes e prolongados períodos de exposição da carne à temperatura ambiente.

Em referência à Organização Mundial da Saúde (OMS), a disponibilidade de alimentos, deve ser subsidiada em quantidade e qualidade nutricionalmente adequadas, não encontrando nenhum fator que transmita contaminações que possam favorecer ao desenvolvimento de doenças de origem alimentar. Os alimentos contaminados são prejudiciais à saúde das pessoas, quando estas, se contaminam ao ingerir esses alimentos, o que pode promover o surgimento de

diversas enfermidades. Dados apontam que os agentes etiológicos são, em sua grande maioria, microrganismos, e a contaminação ocorre em qualquer fase do processamento do alimento. Sendo assim, para que haja um controle adequado durante toda a fase de processamento, são necessárias medidas que viabilizem controlar todas essas etapas: colheita, conservação, manipulação, transporte, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos (BOULOS, 1999).

Apoiando-se nas idéias de Germano e Germano (2001), assim como está expresso na Declaração Universal dos Direitos do Homem, promulgada em 1948 pela ONU, a saúde é um direito fundamental à vida de todo cidadão, para esses autores, é imprescindível que para obtenção da saúde, os alimentos sejam produzidos em quantidade e qualidade adequadas do equilíbrio orgânico, o qual representa um fator de resistência às doenças.

Conclusão

Diante das evidências, podemos inferir que é de grande importância estudos que promovam a educação e conscientização dos profissionais que trabalham na manipulação de produtos cárneos, sobre as medidas higiênico-sanitárias necessárias para manter íntegra a qualidade do produto a ser ofertado aos consumidores.

Considera-se a participação efetiva do médico veterinário inquestionável e imprescindível atuando em todos os setores referentes à saúde humana, já que este profissional apresenta em sua formação todos os requisitos de qualificação, para exercer o cargo de guardião da saúde humana e animal, ao atuar em todos os setores referentes à obtenção de alimentos próprios para o consumo humano,

independentemente de sua origem animal ou vegetal, de modo a controlar riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários.

Referências Bibliográficas

BOULOS, M.E.M.S. Segurança alimentar: uma preocupação – questão de atualizar e viabilizar informação. **Nutrição em Pauta**, p. 21-23, 1999.

COSTA, E.A. Vigilância sanitária: proteção e defesa da saúde. In: Rouquayrol M.Z., Almeida Filho N. **Epidemiologia & saúde**. 6 ed. Rio de Janeiro: Editora Medsi; p. 357-387, 2003.

GERMANO, P.M. L; GERMANO, M.I.L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Varela, cap.12, p.199-258, 2001.

GOUVEIA, E.L.C. **Nutrição, saúde & comunidade**. 2. ed.,Rio de Janeiro: Revinter, 247 p., 1999.

LINO, E.F.Q.; BAIS, I.F.B. **Segurança dos alimentos produzidos em uma fábrica de embutidos localizada no município de Água Clara- MS**. Instituto de pós-graduação Qualitás Centro de Ciências Agrárias curso de Especialização em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal (HIPOA), 2008.

LUCCHESI, G. **Globalização e regulação sanitária: os rumos da vigilância sanitária no Brasil** [Tese de Doutorado]. Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca, Fundação Oswaldo Cruz; 245 p., 2001.

NASCIMENTO, A.J. P; GERMANO, P.M. L; GERMANO, M.I.S. Comércio ambulante de alimentos: avaliação das condições higiênico-sanitárias na região central de São Paulo, SP. **Higiene Alimentar**, v18, n.123, p.42-48, 2004.

PIGATTO, C. P; CALOMENO, M. A. Análise da população microbiana em água da lavagem de carcaça e em carcaça bovina em um frigorífico abatedouro. **Archives of Veterinary Science**. Vol. 8, n 2, p 43-46, 2003.

PIGATTO, Magda Adriana Pesarini; SANTOS, Mariana. **Avaliação microbiológica da carne moída de duas redes de supermercados da cidade de Londrina- PR**. Monografia - Universidade Castelo Branco, Instituto Qualittas Pós-graduação em higiene e inspeção de produtos de origem animal, 2008.