



Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação

*Flávia Zibordi Camargo**

Doenças transmitidas por alimentos geram transtornos sociais e financeiros.

Para falarmos de controle higiênico-sanitário, temos, inicialmente, que entender o que cada uma destas palavras significa. Começaremos com a expressão Controle Higiênico. Em seu livro *Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação*, o Dr. Eneo Alves da Silva Junior explica, entre outras coisas, que esse controle se refere a toda e qualquer ação que visa melhorar a higiene como um todo. São boas práticas em procedimentos de higiene e na preparação dos alimentos, que envolvam um controle da contaminação. Já a locução Controle Sanitário é definida por Eneo como qualquer tipo de ação que visa melhorar os processos e atribuir segurança na preparação dos alimentos. Implica, necessariamente, no controle da sobrevivência e na redução dos perigos biológicos.

Por falar nessa questão, existem três tipos de perigos em nossas cozinhas. São considerados uma ameaça uma vez que podem causar danos à saúde de quem os consome. O primeiro deles é denominado Perigo Físico e é detectado quando encontramos em um alimento algum corpo estranho que podemos ver a olho nu, como um fio de cabelo, pedaço de plástico, perna de barata, etc. Já o Perigo Químico surge quando existe a presença de produtos químicos nos alimentos, como inseticidas, sabão e outros. O Perigo Biológico, por sua vez, é verificado quando ocorre a presença de microorganismos prejudiciais nos alimentos, como bactérias, fungos, vírus, etc. Este último é considerado o mais difícil de ser controlado, pois lida com seres microscópicos e que, no caso específico de algumas bactérias e/ou suas toxinas, não causam alterações nas condições sensoriais dos alimentos. Encontrados acima de um nível suportável, podem gerar a DTA –



Doença Transmitida por Alimento, causando sintomas que vão desde vômitos, cólicas e diarreias até a morte.

Atualmente, existem legislações que regulamentam os padrões higiênico-sanitários que devem ser seguidos por todo estabelecimento que lida com alimento, seja manipulando, transportando, fracionando ou distribuindo. Estes regulamentos prevêm:

1. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Todo estabelecimento precisa ter um responsável técnico para que as funções específicas sejam efetivadas e este profissional deve ser capaz de fazer com que as ações tomem corpo, gerando resultados.

2. PESSOAL

Neste item, a interação com os responsáveis por Recursos Humanos é fundamental, pois em conjunto são avaliadas as condições de saúde de cada trabalhador, criando condições para a realização das tarefas com segurança, através de treinamentos periódicos em manipulação de alimentos, higiene pessoal, operacional e ambiental, uso de EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) e Doenças Transmitidas por Alimentos, além de outros módulos de treinamento que vão surgindo, conforme o trabalho vai evoluindo.

3. ÁGUA

Neste quesito, são validados os processos de higienização das caixas d'água e as análises laboratoriais periódicas de pontos de água e gelo, pois vários são os casos nos quais ocorrem contaminações dos alimentos pelo fato da água utilizada estar contaminada.

4. AVALIAÇÃO DE FORNECEDORES

É fundamental que os fornecedores de alimentos e bebidas e alguns serviços recebam visita técnica para aprovação, só então podendo fazer parte do quadro de fornecedores cadastrados e, logicamente, sempre após



a aprovação do chefe de cozinha quanto à qualidade gastronômica. Quando se inicia um trabalho, todos os fornecedores recebem uma "Carta Comunicado" na qual são estabelecidas as regras de recebimento e é iniciado de imediato o controle de recebimento, até que as visitas possam ser efetivadas.

5. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

A parceria com empresa controladora de pragas é fundamental, pois o acompanhamento das intervenções realizadas e das orientações possibilitarão ao estabelecimento "viver" livre de pragas.

6. CONTROLE DE RESÍDUOS

Neste item todos são parceiros, empregados, empresa contratada e proprietários, pois atualmente é inconcebível um estabelecimento não possuir um programa de coleta seletiva (incluindo o descarte de óleo usado). Nós da Zibordi Consultoria, atuamos desde a escolha da empresa que prestará este serviço até a criação de programas e palestras internas para conscientizar a todos os envolvidos de forma efetiva e concreta.

7. EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

É fundamental seguir as recomendações legais ou pelo menos realizar as adaptações necessárias e criar um programa interno de manutenção preventiva. Isso quer dizer que todos os estabelecimentos que de alguma forma trabalham com alimentos devem fazer projetos adequados, respeitando as condições mínimas para garantir o controle higiênico-sanitário.

8. HIGIENE

A parceria com a empresa fornecedora dos produtos químicos é de fundamental importância, pois é através da qualidade de seus produtos, equipamentos e acessórios e de sua assistência técnica que será obtido o



uso correto destes produtos. Hoje, é inconcebível um estabelecimento que trabalha com alimentos fazer uso de produtos domésticos.

9. PRODUÇÃO

Este item é um dos mais complexos. Deve receber atenção constante, levando-se em conta a trajetória de um alimento e/ou bebida, sendo que este caminho passa por:

- recebimento;
- acondicionamento e armazenamento de perecíveis e estocáveis;
- pré-preparo;
- preparo;
- distribuição/consumo;
- transporte interno e externo;

Cada um destes itens recebe um capítulo a parte, pois além da necessidade de seguir as normas legais, há também a necessidade de adaptação às condições de cada estabelecimento. Além disso, os treinamentos constantes são de fundamental importância para que, item por item, todos sejam rigorosamente cumpridos.

10. CONTROLE DE QUALIDADE

Finalmente, é importante registrar tudo o que é feito e, para isso, são necessárias ferramentas que deixem os estabelecimentos protegidos contra eventuais contratemplos. As planilhas de recebimento precisam ser devidamente preenchidas, os equipamentos de refrigeração devem ser monitorados, bem como as temperaturas de distribuição, que são grandes aliadas no rastreamento de eventuais problemas. Igualmente, não se pode prescindir da sempre necessária coleta de amostras e suas análises periódicas.

Todos esses cuidados são importantes para evitar que o consumidor adquira uma Doença Transmitida por Alimento, que gera transtornos sociais e financeiros e, principalmente, para diminuir o desperdício de alimentos,



produtos químicos e tempo, aumentando, conseqüentemente, a lucratividade.

**Flávia Zibordi Camargo é nutricionista e diretora da Zibordi Consultoria em Alimentos*

Fonte: Revista Food Service News – nº 33 – edição de janeiro/fevereiro 2008 – Ed. Midiato.