

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
CURSO DE BACHARELADO EM MEDICINA VETERINÁRIA**

**Condições higiênico-sanitárias do comércio de
carnes nas feiras da Prata e Central de Campina-PB.**

Hermano de Vasconcelos Pina

Areia, 2014

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
CURSO DE BACHARELADO EM MEDICINA VETERINÁRIA**

**Condições higiênico-sanitárias do comércio de
carnes nas feiras da Prata e Central de Campina-PB.**

Hermano de Vasconcelos Pina

**Trabalho de conclusão de curso realizado e
apresentado como requisito parcial para a
obtenção do título de Bacharel em Medicina
Veterinária pela Universidade Federal da
Paraíba, sob orientação do Prof. Dr. Paulo
Sérgio de Azevedo.**

Areia, 2014

*Ficha Catalográfica Elaborada na Seção de Processos Técnicos da
Biblioteca Setorial do CCA, UFPB, Campus II, Areia – PB.*

P645c Pina, Hermano de Vasconcelos.

Condições higiênico-sanitárias do comércio de carnes nas feiras da Prata e Central de Campina-PB. / Hermano de Vasconcelos Pina. - Areia: UFPB/CCA, 2014.

44 f. : il.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Medicina Veterinária) - Centro de Ciências Agrárias. Universidade Federal da Paraíba, Areia, 2014.

Bibliografia.

Orientador: Paulo Sérgio de Azevedo.

1. Carne – conservação e armazenamento 2. Carne - comercialização 3. aspecto higiênico-sanitário 4. Feira livre I. Azevedo, Paulo Sérgio de (Orientador) II. Título.

UFPB/CCA

CDU: 637.5.033

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM MEDICINA VETERINÁRIA**

FOLHA DE APROVAÇÃO

Hermano de Vasconcelos Pina

**Condições higiênico-sanitárias do comércio de carnes nas feiras da Prata e Central de
Campina-PB.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em **Medicina Veterinária**, pela Universidade Federal da Paraíba.

Aprovada em:

Nota:

Banca Examinadora

Prof. Dr. Paulo Sérgio de Azevedo

Prof. Dr. Rafael Felipe da Costa Vieira, UFPB

Prof. Dr. Celso José Bruno de Oliveira, UFPB

DEDICATÓRIA

Dedico esta, bem como todas as minhas demais conquistas, a minha mãe(Socorro)e ao meu avô (Juraci) por sempre estarem ao meu lado me apoiando e principalmente acreditando em mim. Dedico também a todos amigos pelos incentivos e apoios constantes.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, em primeiro lugar, pela força e coragem durante toda esta longa caminhada.

Ao Prof. Paulo Sérgio, meu orientador, exemplo de competência profissional, por me aceitar como aluno, acima de tudo, por ser uma pessoa encantadora!

Ao amigo Alan Diego pela amizade e apoio nos momentos difíceis.

A toda turma 2008.2 por tantos momentos felizes e de aprendizado.

Enfim, a todos que de alguma forma tornaram este caminho mais fácil de ser percorrido.

“As doenças atacam as pessoas não como um raio em céu azul, mas são consequências de contínuos erros contra a natureza”.

(Hipócrates)

LISTA DE FIGURAS

	Página
Figura 1. Mapa da cidade e dos bairros de Campina Grande – PB.	13
Figura 2. Feiras de Campina Grande – PB. A: Vista aérea da feira da Prata; B: Maquete da feira Central.	14
Figura 3. Vista interior da Feira da Prata de Campina Grande - PB.	17
Figura 4. Ponto de água potável na feira da Prata em Campina Grande – PB.	19
Figura 5. Comercialização da carne em temperatura ambiente na Feira Central de Campina Grande – PB.	21
Figura 6. Tipos de embalagens dos estabelecimentos na feira da Prata em Campina Grande – PB. A: embalagem correta em PVC. B: Embalagem inadequada em saco plástico branco impermeável reciclado	22

LISTA DE GRÁFICOS

	Página
Gráfico 1. Tempo de exercício na atividade comercial nas feiras.	16
Gráfico 2. Higienização das instalações dos boxes das feiras Central e da Prata do município de Campina Grande-PB.	18
Gráfico 3. Porcentagem de estabelecimentos que comercializam carne provenientes de matadouros registrados nas feiras Central e da Prata do município de Campina Grande-PB.	20
Gráfico 4. Utilização de uniforme, asseio pessoal e lavagem cuidadosa das mãos dos manipuladores das feiras Central e da Prata do município de Campina Grande-PB.	23
Gráfico 5. Representação gráfica dos feirantes das feiras central e prata do município de campina grande que sofrem fiscalização da vigilância sanitária e conhecem alguma legislação vigente.	23

RESUMO

PINA, Hermano de Vasconcelos, Universidade Federal da Paraíba, Março de 2014.
Condições higiênico-sanitárias do comércio de carnes nas feiras da Prata e Central de Campina-PB. Orientador: Dr. Paulo Sérgio de Azevedo.

A alimentação é uma das condições essenciais para a promoção e manutenção da saúde, desde que a produção e a manipulação dos alimentos se dê dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios. Avaliar padrões higiênico-sanitários de locais como feiras livres, na qual se comercializam alimentos de origem animal, considerando entre outros aspectos o risco constante a saúde pública foi relevante para a realização deste trabalho. Neste contexto objetivou-se descrever o perfil da qualidade higiênico-sanitária em feiras do município de Campina Grande. Para identificar os riscos, utilizou-se como base a lista de verificação de boas práticas de fabricação e para avaliar os estabelecimentos das feiras, utilizou-se um questionário com perguntas fechadas. Foram avaliados 83 estabelecimentos distribuídos na Feira Central (52) e Feira do Prata (31). As análises dos dados possibilitou constatar que 100% dos estabelecimentos apresentaram-se insatisfatórios. Os resultados apontam que 64 estabelecimentos (71,1%) realizam a higienização das instalações e 45 (54,2%) mantem uma frequência adequada. Em 50 estabelecimentos (60,2%) ocorre a comercialização de carnes oriundas de matadouros registrados e 29 (34,9%) conservam a carne a frio. Com relação aos manipuladores 100% estavam em desacordo com as leis vigentes. Os dados possibilitaram constatar que 74 (89,1%) dos comerciantes sofrem fiscalização da vigilância sanitária e 45 (54,2%) dos feirantes conhecem as leis. A análise dos resultados sugere que o comércio de carnes em feiras livres e mercados públicos visitados, não atende às exigências da legislação que regulamenta esse setor.

Palavras-chave: feira - livre, riscos higiênico-sanitários

ABSTRACT

PINA, Hermano de Vasconcelos, Universidade Federal da Paraíba, march, 2014. **Hygienic-sanitary conditions in the meat trade fairs Prata and Central of Campina-PB.** Adviser: Paulo Sérgio de Azevedo

Food is an essential condition for the promotion and maintenance of health, as long as the production and manipulation of food be given within satisfactory hygienic- sanitary standards. Rate hygienic- sanitary standards of places like fairs, which are commercialize food of animal origin, considering among other things, the constant risk to public health was relevant to this work. In this context, we objectify to describe the profile of the sanitary conditions in the fair city of Campina Grande. To identify risks, was used as a basis the checklist for good manufacturing practices, 83 establishments in the Prata Fair (31) Central Fair (52) and were evaluated. Data analysis allowed observed that 100% of the establishments had become unsatisfactory. The results show that 64 establishments (71.1%) perform the cleaning of premises and 45 (54.2%) holds an appropriate frequency. In 50 facilities (60.2%) commercialization meat originating from registered abattoirs and 29 (34.9%) occurs keep the meat cold. With respect to 100% handlers were at odds with the prevailing laws. The data allow observed that 74 (89.1%) of traders suffer monitoring of health monitoring and 45 (54.2%) of stallholders know the laws. The analysis suggests that the meat trade in fairs and visited public markets, does not meet the requirements of legislation regulating this sector.

Keywords: fairs, hygienic and sanitary risks

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	11
2. METODOLOGIA	13
2.1. Mapeamento.....	13
2.2. Amostragem	13
2.3. Questionário	15
2.4. Análise dos dados	15
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO	16
3.1. Instalações, equipamentos e utensílios.....	16
3.2. Produtos.....	19
3.3. Manipuladores.....	22
3.4. Conhecimento das leis e fiscalização	23
4. CONCLUSÕES	24
5. IMPLICAÇÕES	24
REFERÊNCIAS	25

1. INTRODUÇÃO

Feira do latim , *feria* (**dia de festa**), local onde se faz mercado, grande mercado livre realizado em épocas, dias fixos. Lugar onde há inserção quase total de impostos (BARSA, 1991). Existem dois tipos de feiras: a livre e a permanente. A primeira entende-se por atividade mercantil de caráter cíclico, realizada em local público previamente designado pela administração local, com instalações provisórias e removíveis, que pode ocorrer em vias, logradouros públicos ou ainda em área pública coberta, do tipo pavilhão (BRASIL, 1998). A feira permanente é uma atividade mercantil de caráter constante, realizada em área pública previamente designada pela administração local, com instalações comerciais fixas e edificadas para a comercialização de produtos diversos (BRASIL, 1998).

Modernamente observa-se em todo o mundo um rápido desenvolvimento e aperfeiçoamento de novos meios e métodos de detecção de agentes de natureza biológica, química e física causadores de moléstias nos seres humanos e nos animais, passíveis de veiculação pelo consumo de alimentos, motivo de preocupação de entidades governamentais e internacionais voltadas à saúde pública.

Historicamente, as feiras livres se consolidaram como uma importante estrutura de suprimento de alimentos das cidades, especialmente as interioranas, promovendo o desenvolvimento econômico, social e cultural, facilitando o escoamento da produção familiar, comercializando alimentos com preços reduzidos, valorizando a produção artesanal, a integração social e preservando hábitos culturais. Entretanto, as condições higiênicas e sanitárias precárias presentes nos estabelecimentos se caracterizam como um risco a saúde pública e vão de encontro à legislação sanitária vigente no país (Almeida et al., 2011).

A oferta e a comercialização de alimentos por feirantes podem trazer consequências indesejáveis ao consumidor. A feira é um potencial veiculador para ocorrência de doenças de origem alimentar e representa atualmente um dos desafios aos serviços de vigilância-sanitária.

A Resolução RDC n. 12/2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que dispõe sobre os padrões microbiológicos para alimentos, exige para carne in natura apenas a ausência de *Salmonella* em 25g de amostra, contudo, a presença de *Escherichia coli* nesse alimento em quantidades elevadas é utilizada para indicar a possibilidade de contaminação fecal. Para minimizar estes problemas, Halwood (1994) sugere indicadores higiênico-sanitários que possam orientar o profissional visando melhoria das condições neste tipo de estabelecimento.

A carne seja bovina, suína ou avícola, entre outras, é um dos produtos de origem animal mais consumido como fonte proteica por todas as famílias. Mesmo que obtida de animais saudáveis, a qualidade da carne depende não só da microbiota natural e de contaminantes patogênicos e deterioradores, como também da higiene no processo produtivo e beneficiador, pois a matéria-prima sofre deterioração proteica logo que termina o processo de *rigor mortis*. Dainty & Mackey (1992) definem a deterioração da carne como sinal ou conjunto de sinais evidentes do crescimento microbiano, quando manifestado por acentuados odores, descoloração e limosidade superficial.

Os estabelecimentos de derivados cárneos sejam eles comerciais ou de beneficiamento devem possuir condições higiênico-sanitárias para impedir os fatores favoráveis à multiplicação de microrganismos ou outros efeitos danosos aos produtos. Nas feiras livres os riscos de contaminação se elevam, pois os alimentos são expostos em barracas sem refrigeração, sem proteção contra poeiras e insetos, tornando-se um ambiente propício para incorporar externamente materiais estranhos de origem biológica ou não (Correia, 1997).

Apesar de todos os recursos tecnológicos existentes atualmente, os surtos de doenças alimentares vêm ganhando importância no campo da saúde pública. Merecem destaque, entre as doenças transmitidas pela carne, as zoonoses, principalmente a tuberculose, a brucelose, a cisticercose e as doenças transmitidas por alimentos que podem ser causadas por bactérias patogênicas (Moy, 1997).

Estatísticas da Organização Panamericana de Saúde (OPS/OMS) comprovam que as doenças de origem alimentar são consideradas o maior problema de saúde pública em todo o mundo, sendo os manipuladores referenciados como um dos principais veículos de contaminação, tendo em vista que sua participação chega a atingir até 26% das fontes contaminantes OPS/OPS (1999-2000).

As operações executadas neste tipo de comércio deveriam estar de acordo com o manual de boas práticas, juntamente com os procedimentos operacionais padrão (BRASIL, 1996; BRASIL, 2004), que deveriam ser apresentados e informados pela Gerência de Vigilância Sanitária de Campina Grande - GEVISA. Infelizmente essa prática não é realizada, o que demonstra a falta de comprometimento da administração local e das autoridades fiscalizadoras, no desenvolvimento e aplicação da legislação pertinente.

Diante da importância das feiras, do comércio de carne nestas e da preocupação com a higiene e qualidade dos produtos vendidos, esse trabalho tem como objetivo, o levantamento higiênico sanitário da comercialização de carne nas feiras da Prata e Central do município de Campina Grande.

Com relação à frequência do funcionamento das feiras, a feira Central funciona de segunda a sábado e a da Prata apenas aos domingos, por um período de seis a oito horas de trabalho. As duas feiras têm 100 bancas, com venda direta de produtos cárneos.

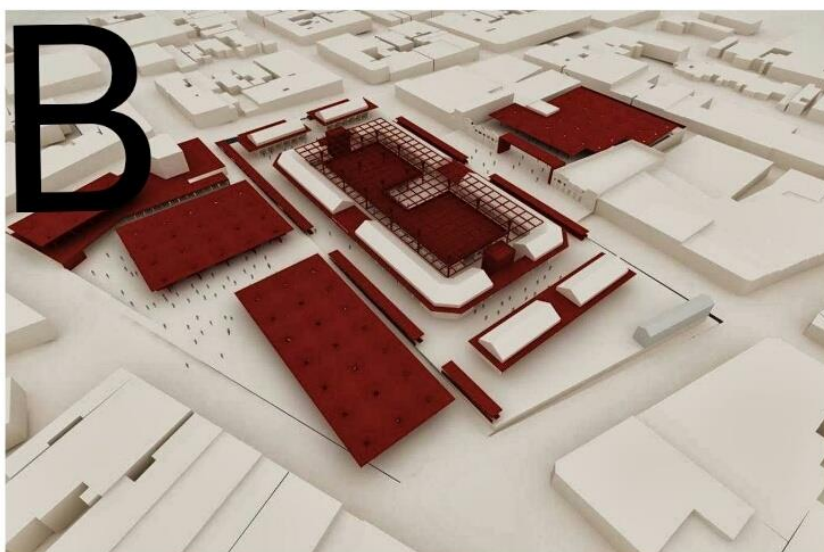


Figura 2. Feiras de Campina Grande. A: Vista aérea da feira da Prata; B: Maquete da feira Central.

2.3 Questionário:

Para a caracterização do perfil higiênico-sanitário e ambiental das feiras elaborou-se um questionário (Apêndice 1) baseado na lista de verificação das boas práticas de fabricação - RDC nº275 (BRASIL, 2002), no código sanitário municipal e na lei federal RDC nº 216 (BRASIL, 1996; BRASIL, 2004). Foram abordados os aspectos como: instrução escolar, condições das instalações e dos equipamentos e utensílios (conservação, limpeza e funcionamento dos materiais), higiene pessoal (vestuário e hábitos higiênicos) e matéria-prima (exposição).

2.4 Análise dos dados:

Para análise dos resultados foi utilizado o programa Excel para Windows para verificar a frequência, e a média dos dados obtidos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com relação ao perfil dos feirantes, dos 83 entrevistados, 69 (83,1%) são do sexo masculino e 14 (16,8%) são do sexo feminino. Verificou-se que 53 (63,8%) apresentam grau da escolaridade até o 9º ano do ensino fundamental, 28 (33,7%) concluíram o ensino médio e apenas 2 (2,4%) possuem o ensino superior. Quanto ao tempo que trabalham na feira 16 (19,2%) dos entrevistados possuem menos de 10 anos nessa atividade, 8 (9,6%) entre 10 e 20 anos e em sua grande maioria 59 (72,1%) trabalham a mais de 20 anos na feira. Dos entrevistados, 49 (59%) trabalham com a família e 59 (71%) não apresentam outra renda mostrando o caráter familiar e de subsistência da atividade.

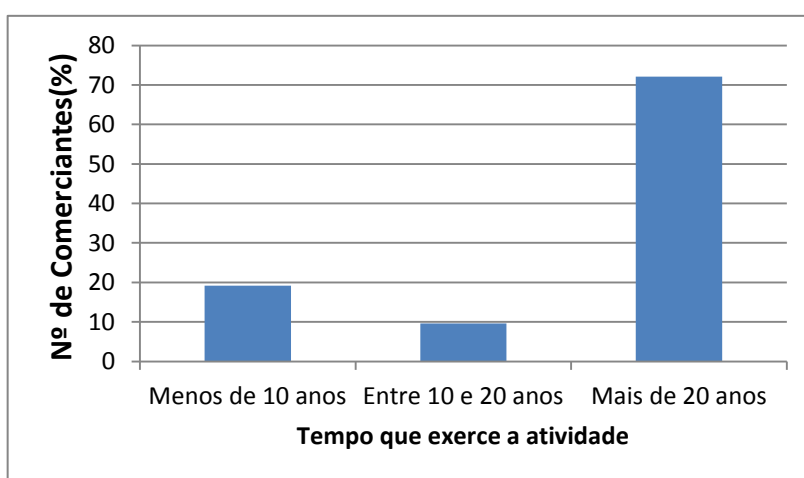


Gráfico 1. Tempo de exercício na atividade comercial nas feiras.

Os manipuladores de alimentos nas feiras-livres são os próprios feirantes, que simultaneamente manipulam alimentos e dinheiro, caixas e utensílios. As observações realizadas durante a pesquisa mostrou que havia em média de 2 a 5 pessoas, que se dividiam nas tarefas ou mesmo se alternavam durante o horário de funcionamento das feiras.

3.1. Instalações, equipamentos e utensílios

As instalações das feiras-livres são localizadas em lugar público, previamente designado pela administração local, onde as vias de acesso na maioria estão em precárias condições de uso, estando próximo ao trânsito de pessoas e de veículos. Nas imediações foi observada a presença de lixo e de entulho. Neste sentido, considera-se a localização extremamente inadequada, em virtude das feiras estarem sujeitas a diversas formas de contaminação, como poeira, fumaça, odores e outras fontes insalubres.



Figura 3. Vista interior da Feira da Prata de Campina Grande - PB.

É notório que existe a informação de como proceder com a higienização correta e completa das instalações, equipamentos e utensílios uma vez que 64 (71,1%) fazem a higienização das instalações e 45 (54,2%) mantem uma frequência adequada. Isto se deve pela atuação da fiscalização das autoridades sanitárias e principalmente com a preocupação em atrair o consumidor dando uma falsa impressão que o feirante procede corretamente no comercio de alimentos em feiras livres da cidade de Campina Grande. De acordo com Florentino et al. (1997), a falta de higiene dos equipamentos leva à contaminação dos alimentos, alterando sua qualidade e gerando riscos à saúde das pessoas que irão consumir esse alimento.

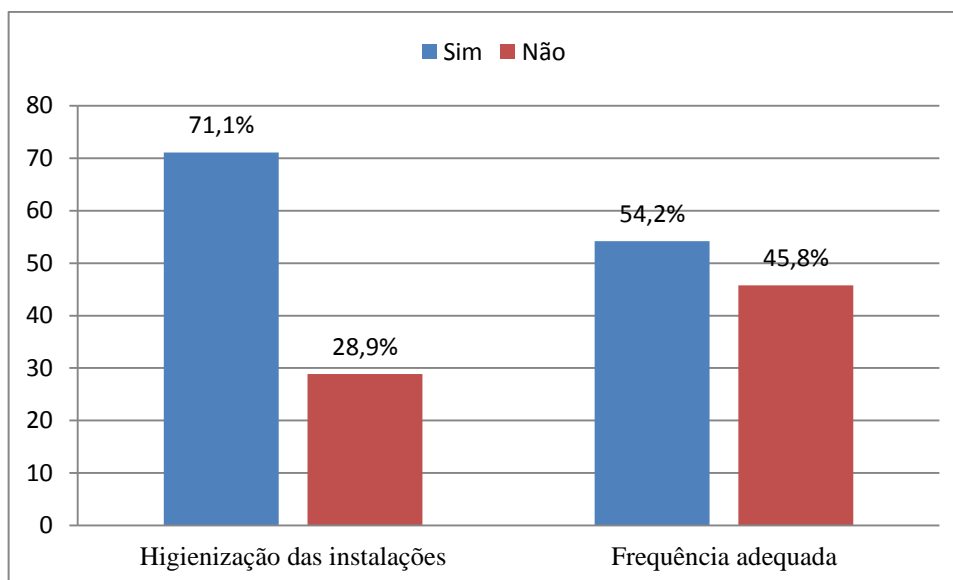


Gráfico 2. Higienização das instalações dos boxes das feiras Central e da Prata do município de Campina Grande – PB.

O suprimento de água é realizado pela rede da Companhia de Água e Esgotos da Paraíba - CAGEPA, sendo que dos 83 estabelecimentos, 51 (61,4%) destes apresentam ponto de água potável. Mais da metade dos Boxes da feira Central, ou seja, 32 (61,3%) estabelecimentos não possuem ponto de água potável. Já na feira da Prata todos os estabelecimentos possuem ponto de água potável. Essa particularidade na feira da Prata é devido à recente revitalização da mesma, ocorrida no final de 2010. No caso específico do uso de sanitários, os feirantes, bem como os consumidores, encontram os banheiros na parte externa do local.



Figura 4. Ponto de água potável na feira da Prata em Campina Grande – PB.

3.2. Produtos

Com relação aos produtos comercializados, 64 (77,2%) estabelecimentos comercializam apenas carne bovina, 7 (8,4%) carne de frango, 5 (6%) carne suína e 7 (8,4%) frango e bovina. As carnes oriundas de bovinos em sua maioria 50 (60,2%) são de matadouros registrados o mesmo não acontece com carnes de outros animais como frangos e suínos, que em sua totalidade provem de matadouros clandestinos. Isto se deve ao fato de inexistir matadouros específicos para estes animais na cidade de Campina Grande, reduzindo para 60,2% o índice de carnes proveniente de matadouros registrados.

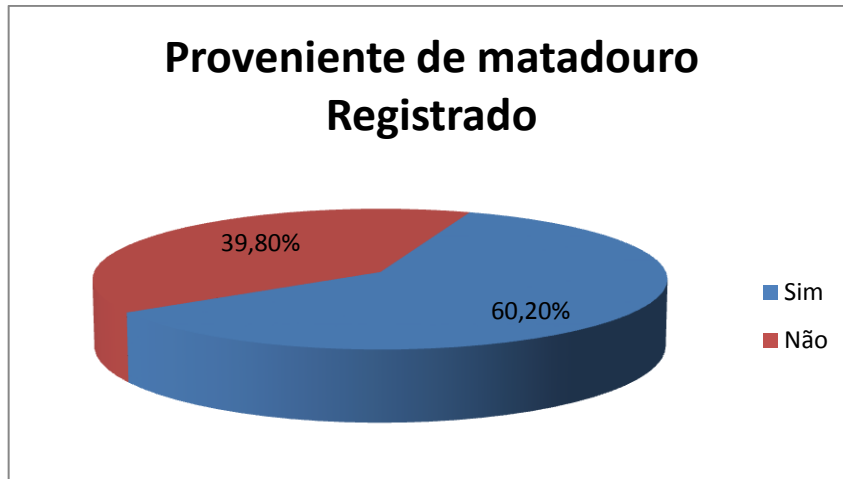


Gráfico 3. Porcentagem de estabelecimentos que comercializam carne provenientes de matadouros registrados nas feiras Central e da Prata do município de Campina Grande – PB.

De acordo com a Portaria nº 304/96 a estocagem e a entrega nos entrepostos e nos estabelecimentos varejistas devem ser observadas as condições tais que garantam a manutenção em temperaturas inferiores a 7°C no centro térmico da peça. Com relação ao armazenamento pelo frio foi observado que 54 (65%) estabelecimentos conservam a carne em temperatura ambiente, descumprindo a legislação vigente. Este fato provavelmente está relacionado a cultura tradicional do consumidor que entende que a carne conservada a frio não é fresca e, conseqüentemente, não tenha uma boa procedência.

Chesca et al. (2001) ao realizarem um levantamento da temperatura das carnes comercializadas em açougues e supermercados da região de Uberaba – MG, verificaram que os limites de temperatura de 7°C foram ultrapassados em todos os estabelecimentos.



Figura 5. Comercialização da carne em temperatura ambiente na feira Central de Campina Grande – PB.

Para prolongar a vida de prateleira do alimento é de suma importância a escolha correta do sistema de embalagem, que vai depender das características específicas do produto a ser embalado (Sarantópoulos, 1994). Dentre estas, o uso do PVC (policloreto de vinila) é a melhor alternativa. Dentre as vantagens do uso do PVC no segmento de embalagens, está sua alta permeabilidade a gases, o que os tornam uma boa opção para o acondicionamento de produtos "in natura" que "respiram", ou seja, consomem oxigênio e liberam gás carbônico, mesmo dentro da embalagem. O equilíbrio entre as permeabilidades desses gases contribui para manter a qualidade dos produtos durante o período de comercialização. Nas duas feiras as carnes dificilmente são armazenadas em sacos plásticos (PVC) de espessura fina sendo que em 51 (61,4%) estabelecimentos não é feito nenhum acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.

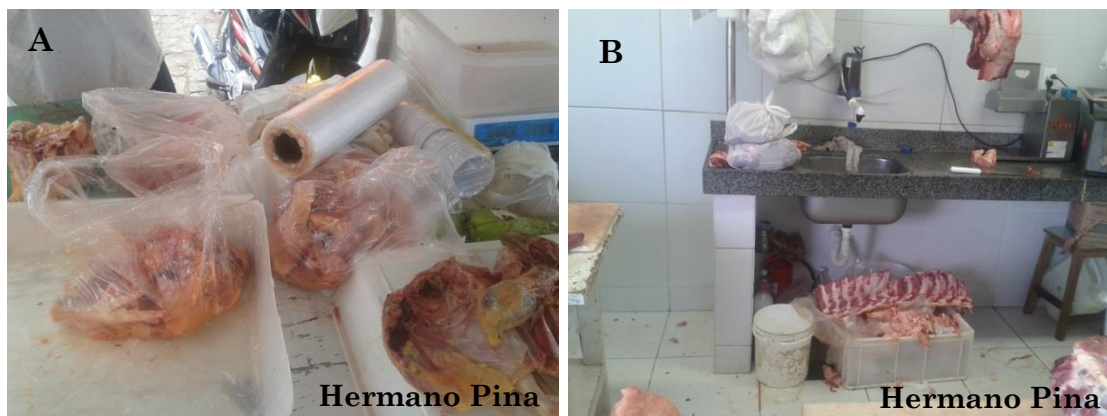


Figura 6. Tipos de embalagens dos estabelecimentos na feira da Prata em Campina Grande – PB. A: embalagem correta em PVC. B: Embalagem inadequada em saco plástico branco impermeável reciclado.

3.3. Manipuladores

Segundo a Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004, os manipuladores de alimentos devem se apresentar limpos, utilizando toucas, batas e luvas. Não devem manipular dinheiro, utilizar adornos, nem comer durante o desempenho das atividades. Todos os estabelecimentos estavam em desacordo com pelo menos uma destas normas. Apenas 24 (28,9%) dos feirantes usavam uniformes, 81 (97,5%) não possuíam asseio pessoal (boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos) e 82 (98,7%) não lavavam as mãos cuidadosamente. Audi (2002), avaliando as condições higiênico-sanitárias de 371 manipuladores de produtos cárneos em feiras livres do município de São Paulo, verificou que 53,37% deles não obedeciam a legislação.

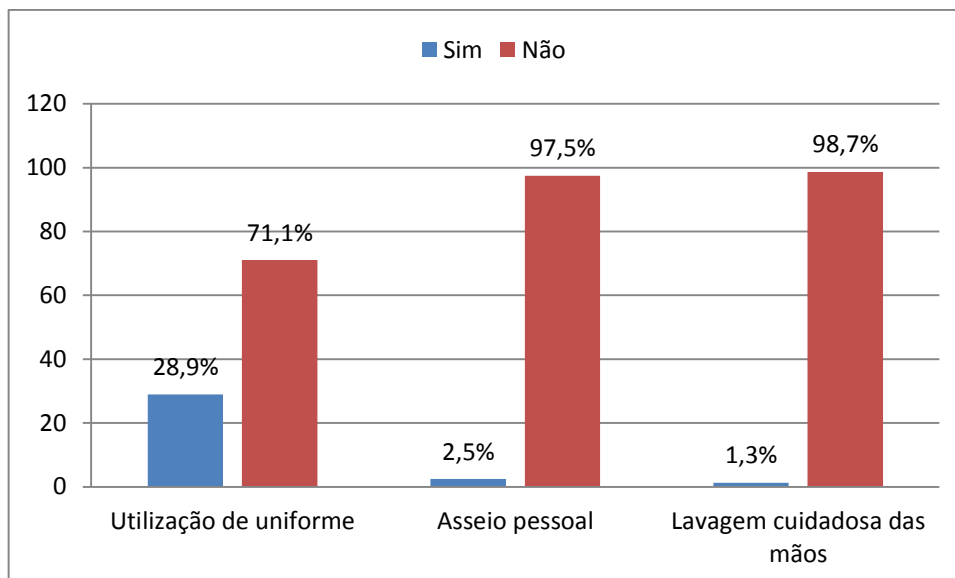


Gráfico 4. Utilização de uniforme, asseio pessoal e lavagem cuidadosa das mãos dos manipuladores das feiras Central e da Prata do município de Campina Grande.

3.4. Conhecimento das leis e fiscalização

Observou-se que 74 (89,1%) dos comerciantes sofrem fiscalização da vigilância sanitária, mas esta fiscalização não é frequente e apenas um agente da vigilância sanitária é responsável por todas as feiras da cidade. Dos feirantes, 45 (54,2%) conhecem as leis, mas infelizmente não as cumprem.

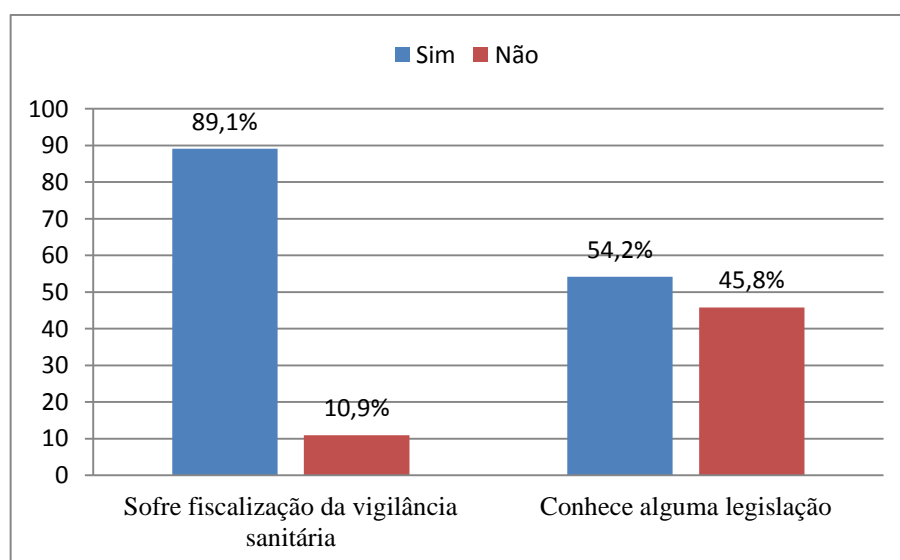


Gráfico 5. Representação gráfica dos feirantes das feiras central e prata do município de Campina Grande que sofrem fiscalização da vigilância sanitária e conhecem alguma legislação vigente.

4. CONCLUSÕES

Diante do exposto, pode-se concluir que o presente estudo contribuiu para descrição da qualidade higiênico-sanitária dos estabelecimentos que comercializam carnes comercializadas nas feiras-livres no município de Campina Grande. Constatou-se que as possibilidades de contaminações são comuns aos alimentos, pela precariedade do ambiente, das instalações físicas, dos equipamentos, dos utensílios e móveis, bem como da falta de treinamento para adequar os estabelecimentos ao código Sanitário Municipal e das boas práticas para os serviços de alimentação. Os estabelecimentos apresentaram-se insatisfatórios do ponto de vista físico e higiênico-sanitário de acordo com o manual de boas práticas, juntamente com os procedimentos operacionais padrão (BRASIL, 1996; BRASIL, 2004).

Apesar de apresentar, por um lado, possível impacto positivo na segurança alimentar, na medida em que gera empregos e diminui a pobreza, à venda de alimentos nestas feiras representam riscos à inocuidade alimentar, bem como afetam a saúde da população, pela condição sanitária dos produtos comercializados, tendo em vista fatores intrínsecos e extrínsecos, que contribuem para a insalubridade do local e dos alimentos consumidos.

5. IMPLICAÇÕES

Para que haja melhoria da qualidade na comercialização dos alimentos nestas feiras, é essencial enfatizar cada vez mais o trabalho dos órgãos de fiscalização - vigilância sanitária. A conscientização dos feirantes e seus colaboradores da importância de existir segurança alimentar e posteriormente agregar qualidade em seus alimentos, produtos e serviços também é de suma importância.

É essencial à adoção de medidas de caráter público, que contribuam para a aplicação da legislação pertinente e para a realização de trabalhos educativos junto aos feirantes e consumidores, enfatizando a importância de minimizar os riscos e erros em relação a produtos cárneos, a fim de manter a sanidade e qualidade nos alimentos comercializados nas feiras.

6. REFERÊNCIAS

ALMEIDA R.S. Condições higiênico-sanitárias da comercialização de carnes em feiras de Paratama PE. **Alimentos e Nutrição**. v. 22, n. 4, p. 585-592. 2011.

AUDI, S. G. **Avaliação das condições higiênicosanitárias das feiras livres do município de São Paulo – SP**. 2002. 94f. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública)- Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2002.

BRASIL. Distrito Federal. Lei nº1828, de 13 de Janeiro de 1998. Organização e o Funcionamento das Feiras livres e permanentes no Distrito Federal. **D.O.DF 13/01/98**. Disponível em:<<http://www.sucar.df.gov.br/11828.htm>>. Acesso em: 25 out. 2003.

BRASIL. **Resolução – RDC nº 216 da Anvisa, de 15 de setembro de 2004**. Disponível em <http://legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546&word=>. Acesso em 31 out. 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria n.304, de 22 de abril de 1996. **Estabelece critérios para introdução de modificações nas atividades de distribuição e comercialização de carne bovina, bubalina e suína, visando à saúde do consumidor**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília,DF, 23 abr. 1996. Seção 01, p.6856. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/e-legis/>. Acesso em: 31 nov. 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência nacional de vigilância sanitária. RDC nº275, de 21 de outubro de 2002. 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. Republicado no **D.O.U de 06/11/2002**.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n.12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento sobre padrões microbiológicos para alimentos e seus Anexos I e II. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, n.7, 10 jan. 2001. Seção 1, p.45-53.

CHESCA, A. C. et al. Levantamento das temperaturas de armazenamento de carnes, em açougues e supermercados de Uberaba, MG. **Revista Higiene Alimentar**, v.15, n.81, p.51-55, 2001.

CORREIA, M.; RONCADA, M. J. Características microscópicas de queijos prato e mussarela e mineirocomercializados em feiras livres da cidade de São Paulo. **Rev. Saúde Pública**, v.31, n.3, p. 296-301, 1997.

DAINTY, R. H.; MACKEY, B. M. The relationship between the phenotypic properties of bacteria from chill-stored meat and spoilage processes. **J. Appl. Bacteriol. Symp. Suppl.**, v. 73, n. 2, p. 103-114, 1992.

FLORENTINO, E.R. et al. Avaliação da qualidade microbiológica da carne comercializada em Campina Grande, PB. **Revista Higiene Alimentar**, v.11, n.47, p.38-41, 1997.

HALWOOD, D.; MCLEAN, A.C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994. 140p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Dados gerais do município de Campina Grande PB. 2010**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/estatistica/populacao/censo2010>.

MOY, G.; HAZZARD, A.; KÄFERSTEIN, F. Improving the safety of street-vended food. **World Health Stat. Q.**, v. 1-2, n.50. p. 124-131, 1997.

OLIVEIRA, A. M., GONÇALVES, M. O., SHINOHARA, N. K. S. & STAMFORD, T. L. M. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. **Revista Higiene Alimentar**, v.17, n.114/115, p.12-19. 2003.

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD/ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis. **Informe sobre el sistema de información regional para la vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos. (1999 - 2000)**. Buenos Aires: SIRVEETA, 2001. 22p.

SARANTÓPOULOS, C.I.G.L.; OLIVEIRA, L.M.; ANJOS, V.D.A. et al. **Embalagem para produtos cárneos**, CETEA/ITAL, Campinas, 1994.

ANEXO 1 (RESOLUÇÃO - RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.)

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação; considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional; adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação

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, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatésens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2- DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

- 2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- 2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- 2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.
- 2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- 2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.
- 2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
- 2.11 Manual de Boas Práticas: 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 preparado.
- 2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- 2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semi preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.
- 2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.
- 2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.
- 2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.
- 2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

3. REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 277, de 16 de abril de 2001. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as

operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e

periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.2 Higienização DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.3 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

4.4 Abastecimento de água

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5 manejo dos resíduos

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

4.6 manipuladores

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades. 4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

4.7 MatériaS-primaS, ingredientes e embalagens

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.8 PREPARAÇÃO do alimento

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados. 4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4.9 Armazenamento e Transporte do Alimento PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.10 Exposição ao consumo do Alimento preparado

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados. 4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4.11 Documentação e Registro

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções seqüenciais das operações e a freqüência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;

APÊNDICE 1 (Pesquisa)

Check List – Higiênico sanitário da comercialização de carne nas feiras livres.

Local: Feira Prata() Feira Central() Data: ____/____/____

Box: _____

Produto Comercializado: Frango() Bovino() Suíno() Peixe()

• INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	Sim	Não
Apresenta ponto de água potável?		
As instalações apresentam as paredes, pisos e tetos limpos?		
É feita a higienização das instalações?		
Há presença de animais próximo as instalações?		
Os equipamentos e utensílios se encontram limpos?		
Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde?		
Frequência de higienização das instalações e equipamentos é adequada?		
Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante?		
Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação?		
Há local apropriado para os resíduos?		

• PRODUTOS	Sim	Não
Proveniente de matadouro registrado?		
Conservado no frio?		
Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita		

apropriada higienização, iluminação e circulação de ar?		
Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras?		
Existência de controle de qualidade do produto final?		

• MANIPULADORES	Sim	Não
Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, Limpos e em adequado estado de conservação?		
Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos?		
Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários?		

• O CONHECIMENTO DAS LEIS E FISCALIZAÇÃO	Sim	Não
Sofre fiscalização de algum órgão de vigilância sanitária?		
Conhece alguma legislação e/ou portarias que regulamentam a manipulação e o comércio de carnes in natura?		