

CHECK-LIST PARA DIAGNÓSTICO INICIAL DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E IMPLANTAÇÃO DAS PRÁTICAS OPERACIONAIS PADRÃO (POP'S) EM INSTITUIÇÃO PARA IDOSOS.

LANG, Elenise Dias¹; BRUNELLI, Ângela Vieira²

Palavras-Chave: Boas Práticas de fabricação. Check list. Envelhecimento.

Introdução (com revisão de literatura)

Durante o processo de envelhecimento o ser humano sofre alterações fisiológicas que os tornam mais vulneráveis a doenças em geral. Para idosos as doenças transmitidas por alimentos (DTA's) podem agravar doenças pré-existentes e piorar o estado nutricional geralmente em risco de desnutrição devido a fisiologia típica da idade avançada, pois ocorre diminuição do paladar e do olfato em relação à alimentação oferecida, outros fatores comuns como a perda de apetite e saúde oral precária, inúmeros problemas gastrointestinais, interações droga-nutriente e fatores psicológicos também influem na diminuição da ingestão, tornando-os menos resistentes às doenças.

DTA'S são as doenças causadas pelo consumo de alimentos contaminados por perigos biológicos (bactérias, vírus, parasitos e fungos) (1).

Os perigos podem ser controlados através das Boas Práticas de Fabricação (BPF), que são regras utilizadas na produção de alimentos e, quando aplicadas, ajudam a prevenir os perigos (2).

A instituição escolhida para o estudo conta com 65 idosos residindo no local, 18 deles estão na enfermagem em estado de saúde mais debilitado necessitando de maiores cuidados. Para preparar a alimentação, a instituição dispõe de três manipuladoras de alimentos que trabalham durante três turnos fornecendo seis refeições diárias.

Apesar de não ter sido notificado nenhum caso de DTA's entre os idosos, a aplicação de boas práticas de fabricação só tem a beneficiar a instituição por existirem regras para a higiene pessoal, para a higiene dos utensílios e instalações, de cuidados durante o preparo, qualidade da água utilizada, etc. As boas práticas já dão uma boa segurança aos alimentos, se estiverem sendo respeitadas. (3)

¹ Aluna do Curso de Nutrição. Bolsista Voluntária. Universidade de Cruz Alta, elenise_lang@hotmail.com

² Professora do CCS. Orientadora da pesquisa. Universidade de Cruz Alta. brunelli@comnet.com.br

Objetivo foi realizar um diagnóstico inicial das Boas Práticas de Fabricação (BPF) junto as manipuladoras de alimentos por meio da aplicação do check-list, que fornecerá dados para a futura implantação dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) como ação preventiva, garantindo uma alimentação com menos perigo de contaminação para esse grupo de risco para as DTA's.

Material e métodos

No período de junho de 2011, com a colaboração da nutricionista responsável e do administrador da instituição foram avaliadas as BPF, utilizando um instrumento de medição de qualidade, ou seja, o guia de verificação ou *check-list*.

O *check-list* utilizado constou de 110 itens de verificação, distribuídos em avaliações de vários aspectos do estabelecimento como recursos humanos; condições ambientais; instalações e saneamento; equipamentos; sanitização; produção; controle de qualidade e de mercado. As opções de respostas para o preenchimento do *check-list* foram: “Sim” (S) - quando o estabelecimento atendeu ao item observado, “Não” (N) - quando o mesmo apresentou Não-conformidade. Os itens, cuja resposta foi “Não Aplicável”, não foram estatisticamente avaliados. O *check-list* foi preenchido por meio de observações no próprio local e informações fornecidas pelas manipuladoras de alimentos, colaboradoras do setor da limpeza e do administrador.

As orientações de adequações dos estabelecimentos serão elaboradas em conjunto com a nutricionista responsável e apresentadas através dos manuais de BPF e POP's próprios, baseadas em legislações vigentes, seguido de capacitações para os colaboradores e sugestões de melhorias das instalações.

Resultados e discussão

O resultado obtido foi de 56% de adequação das Boas Práticas de Fabricação. Os aspectos gerais de edificações, compreendendo a área externa, o acesso, condições do piso, teto, portas, janelas e aberturas, instalações sanitárias dos vestiários para os manipuladores, iluminação e ventilação, lavatórios, instalação elétrica e higienização das instalações, das 50 questões avaliadas, obteve resposta sim de 23 questões aplicáveis, indicando a porcentagem de 46%. O abastecimento de água obteve a adequação de 80% pois atendeu 8 dos 10 pontos observados, os de manejo de resíduos se encaixava em

57% das exigências, 4 respostas positivas do total de 7 questões, os equipamentos, maquinários e móveis alcançaram a pontuação de 30%, 6 de 20 questões, quanto aos manipuladores a instituição obteve 42% de adequação, atendendo 6 dos 14 pontos de verificação, sobre a produção e transporte da alimentação teve 16% de atendimento do que é exigido, 4 de 9 questões.

Com relação ao manual de Boas Práticas exigido pela Resolução RDC nº. 216 a instituição não possui ainda esta ferramenta, porém será elaborado a partir destes dados que forneceram os pontos críticos de perigo a serem modificados.

Por se tratar de um prédio antigo, muitos pontos não estão de acordo, devido ao planejamento da época e deterioração com o tempo, o que se pode observar no caso das instalações e utensílios que são bastante antigos.

As colaboradoras possuem um grande cuidado com a higienização da área de produção, porém os produtos utilizados vêm de doações, não sendo os produtos específicos exigidos pela resolução e observou-se o desconhecimento das funcionárias quanto à diluição correta.

Outro problema observado é a falta de registro e de planilhas de controle das atividades, mesmo que a instituição desempenhe essas atividades integradas na rotina, o que contribuiu para diminuição da adequação final.

Conclusão

De acordo com o check-list aplicado para verificação das BPF, a instituição apresentou 56% de conformidade sendo classificados na média da pontuação possível do check-list.

A aplicação deste questionário apontou alguns itens que podem ser facilmente modificados para a melhoria das condições e estão sendo providenciados.

Devido às instalações pertencerem a um prédio antigo, necessitaria de reformas para adequá-lo às atuais exigências.

Observou-se também, que a instituição poderia atingir um resultado mais satisfatório de realizasse um arquivo com registro dos procedimentos de rotina para fins de comprovação, monitoramento e capacitações mais frequentes para melhorar e manter a aplicação das boas práticas do manipulador.

Através dos dados obtidos serão realizadas medidas corretivas tanto nas dependências da instituição quanto no desempenho dos colaboradores buscando a implantação das Boas Práticas de

Fabricação (BPF) e do manual de Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) para a adequação à curto prazo dos requisitos, garantindo que a alimentação fornecida a esses idosos tenha fatores de riscos que possam comprometer o estado de saúde reduzidos.

Referências

1. **Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Manipulador de Alimentos I - Perigos**, DTA, Higiene Ambiental e de Utensílios. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. 25 pág. (Mesa Brasil SESC - Segurança Alimentar e Nutricional). Programa Alimentos Seguros. Convênio CNC/CNI/SENAI/ANVISA/SESI/SEBRAE.

2. **PAS: Programa Alimentos Seguros. SEGURANÇA DOS ALIMENTOS: NECESSÁRIA PARA GARANTIR A SAÚDE DO CONSUMIDOR**, Fascículo 1 - 1º Edição, Novembro – 2004; SEBRAE