

CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS E VIGILÂNCIA SANITÁRIA: RELATO DE EXPERIÊNCIA

TRAINING IN GOOD PRACTICES AND SANITARY SURVEILLANCE: EXPERIENCE REPORT

FORMACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS Y VIGILANCIA SANITARIA: INFORME DE UNA EXPERIENCIA

☉ Sarah Crispim Calixto¹, ☉ Maria Jaiana Gomes Ferreira², ☉ Carlos Everton Alves Manguiera³, ☉ Marina Pereira de Vasconcelos⁴
e ☉ Bruna Aparecida Melo Batista⁵

RESUMO

Relatar a experiência de profissionais da Vigilância Sanitária na capacitação prévia de boas práticas de manipulação de alimentos aos profissionais que trabalharam em uma festa cultural de um município da região do Cariri, Ceará. Estudo transversal de natureza qualitativa, descritivo no formato de relato de experiência. Todos os participantes receberam informações sobre boas práticas de manipulação de alimentos baseadas na legislação vigente, conforme as características do serviço de alimentação e de cada público-alvo no contexto de um evento de massa, de maneira simples, participativa e didática. As capacitações são mecanismos que podem ser utilizados nas ações educativas pactuadas pela VISA de maneira contínua, seja para o setor regulado, seja para a população, com a finalidade de promover e evitar agravos à saúde do indivíduo e da coletividade.

Descritores: Alimentos. Vigilância Sanitária. Boas Práticas de Manipulação. Risco Sanitário.

ABSTRACT

To report the experience of Health Surveillance professionals in the previous training on good food handling practices for handlers who worked at a cultural festival in a municipality in the Cariri Region, Ceará. This is a qualitative, descriptive, cross-sectional study in the format of an experience report. All participants received information on good food handling practices based on current legislation, according to the characteristics of the food service and each target audience in the context of a mass event, in a simple, participatory and didactic way. Training is a mechanism that can be used in educational actions agreed by VISA on an ongoing basis, both for the regulated sector and for the population, in order to promote and prevent health problems for individuals and the community.

Descriptors: Food; Health surveillance; Good handling practices; Health risk.

RESUMEN

Relatar la experiencia de los profesionales de Vigilancia Sanitaria en la capacitación previa sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos para manipuladores que trabajaron en un festival cultural en un municipio de la Región de Cariri, Ceará. Se trata de un estudio cualitativo, descriptivo, transversal, en formato de informe de experiencia. Todos los participantes recibieron información sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos con base en la legislación vigente, de acuerdo con las características del servicio de alimentación y de cada público objetivo en el contexto de un evento de masas, de forma simple, participativa y didáctica. La capacitación es un mecanismo que puede ser utilizado en las acciones educativas acordadas por el VISA de forma permanente, tanto para el sector regulado como para la población, con el fin de promover y prevenir problemas de salud para los individuos y la comunidad.

Descriptorios: Alimentos; Vigilancia sanitaria; Buenas prácticas de manipulación; Riesgo de salud.

¹ Escola de Saúde Pública do Ceará. Fortaleza, CE - Brasil. 

² Prefeitura Municipal de Juazeiro do Norte. Juazeiro do Norte, CE - Brasil. 

³ Escola de Saúde Pública do Ceará. Fortaleza, CE - Brasil. 

⁴ Escola de Saúde Pública do Ceará. Fortaleza, CE - Brasil. 

⁵ Escola de Saúde Pública do Ceará. Fortaleza, CE - Brasil. 

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos está em evidência o importante papel da Vigilância Sanitária (VISA) na promoção e proteção à saúde, cujas ações foram essenciais para minimizar os riscos da disseminação da COVID-19 em diversos segmentos. Essa nova realidade exigiu uma organização mais efetiva de vários setores, entre eles o de eventos de massa, que por atraírem um público em volume significativo potencializariam a propagação do Coronavírus e de outras doenças, favorecendo assim a ocorrência de surtos¹.

É comum no Brasil que esses eventos sempre tenham em sua composição serviços e comércio de alimentos, geralmente em formato que não favorece a aplicação da legislação específica regulamentada pela VISA, por utilizarem ambientes adaptados como bancas, carrinhos ambulantes de comida, *food trucks* e outros.²

A iminência de surtos alimentares nos eventos de massa é preocupante, principalmente pelo número de consumidores que podem ser afetados. Em geral são ocasionados por contaminações em razão da não observância de boas práticas, como por exemplo, descuido com a higiene pessoal, falta de limpeza e organização do ambiente e falhas na manipulação dos gêneros alimentícios³.

Nesse contexto o manipulador desempenha um papel fundamental para a obtenção de um alimento seguro. Quando capacitado e orientado acerca das boas práticas, suas ações na rotina de trabalho tendem a favorecer uma produção com qualidade e em conformidade com o que preconiza a legislação vigente⁴.

Diante do exposto, para cumprir sua responsabilidade de prevenir, evitar, reduzir riscos e agravos à saúde, é necessário que a VISA realize ações educativas a fim de orientar, informar e conscientizar a população e o setor regulado, estimulando a geração de mudanças eficazes para a promoção da saúde².

Neste sentido, esse órgão não pode limitar suas ações ao que circunda o seu poder de polícia. É imprescindível agir preventivamente, seja por meio de intervenções educativas ou de outras atividades que favoreçam o comércio de alimentos seguros. Capacitar e orientar os manipuladores sobre as boas práticas de alimentos pode ser uma intervenção eficiente para reduzir o risco de surtos^{3,4}.

O presente trabalho relata a experiência de profissionais da VISA na capacitação prévia de boas práticas de manipulação de alimentos com pessoas que trabalharam em uma festa cultural de um município da região do Cariri, Ceará. Evidencia a importância dessa interlocução como um meio de incentivar a prática de ações desejáveis para reduzir o risco de surtos de doenças alimentares com a finalidade de promover e proteger a saúde da população.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência, um estudo que apresenta de maneira científica uma atividade vivenciada⁵. Para a sua execução foram ministradas capacitações sobre as boas práticas de alimentos em eventos de massa, e teve como público-alvo os manipuladores cadastrados pela Secretaria de Cultura do município.

O evento cultural acontece anualmente próximo aos festejos juninos, aberto a toda a população, e em 2022 foi realizado na sequência dos dias 15 a 19 de junho.

A capacitação aconteceu previamente ao evento, no período de 8 a 10 de junho de 2022, no anfiteatro da Secretaria de Cultura do município, órgão responsável pela festa cultural e pelo cadastramento dos manipuladores. Os temas abordados foram as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos e as medidas de prevenção à COVID-19 diante da retomada dos eventos de massa.

Foram realizados três encontros. O primeiro dia de capacitação tinha como público-alvo os responsáveis pelas bancas e estruturas fixas que preparavam alimentos. O segundo dia foi destinado aos donos de bancas que comercializavam apenas bebidas. E o terceiro dia do curso tinha como foco os vendedores ambulantes.

As atividades foram desenvolvidas pela equipe de profissionais da VISA local. A execução dessas práticas utilizou recursos audiovisuais por meio de apresentação de slides com o assunto referente a boas

práticas com base na legislação vigente. A proposta da atividade foi aplicada conforme o público presente em cada dia. Todo o material didático apresentado tinha como característica uma linguagem simples e de fácil compreensão, com imagens ilustrativas baseadas nas atividades realizadas pelo público.

A participação efetiva dos manipuladores deu-se de maneira dialogada com as facilitadoras. Seus questionamentos sobre a temática apresentada foram apresentados simultaneamente. As interlocutoras interagiram com os participantes, trazendo sugestões práticas e seguras, com foco em minimizar os riscos de contaminação na elaboração dos produtos alimentícios e a possibilidade de ocorrência de surtos por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) durante o festejo cultural.

O relato de experiência foi embasado na percepção e observação da equipe de profissionais da VISA que ministraram a capacitação, frente à participação, interação e aos questionamentos do público. Os dados referentes ao número de participantes foram apresentados por meio dos registros das facilitadoras e podem ser verificados em notícias publicadas nas redes sociais da VISA municipal.

RESULTADOS

Participaram das capacitações um total de 115 populares cadastrados pela Secretaria de Cultura para comercializar produtos alimentícios de categorias diversas durante o evento. Desse quantitativo, 39 participantes eram de bancas e estruturas fixas que preparavam alimentos, 42 participantes donos de bancas que comercializavam apenas bebidas, e 34 vendedores ambulantes.

Todos os participantes receberam informações disponíveis sobre as boas práticas de manipulação de alimentos baseadas na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)⁶, conforme as características do serviço de alimentação de cada público-alvo a serem aplicadas no contexto de um evento de massa, expondo de maneira simples, participativa e didática.

A atividade educativa para o primeiro grupo foi iniciada com um momento participativo em que os manipuladores relataram o tipo de serviço a ser prestado no evento, a matéria-prima utilizada, o produto a ser elaborado e o local onde seria realizada a manipulação dos alimentos.

A partir desse primeiro momento eles receberam orientações com abordagem principal na manipulação dos alimentos. O intuito era que eles tivessem por meio dessas ações educativas o conhecimento teórico e pudessem, na prática, minimizar os riscos de contaminação de alimentos, e, através dessa captação de conhecimentos abordados durante o curso, ampliar a qualidade do serviço oferecido, na tentativa de minimizar riscos de DTA durante o evento.

Ressalta-se que durante a abordagem e explanação do tema alguns participantes tiraram dúvidas e fizeram questionamentos. As principais indagações referiam-se às suas práticas habituais na produção do alimento, ao armazenamento e à exposição dos produtos. Outro ponto importante foi sobre o uso de maionese e catchup em bisnagas na temperatura ambiente, preparo de maionese caseira a partir do ovo cru e o armazenamento de molhos em temperatura ambiente. Ao longo da explanação do conteúdo programático foram apresentadas imagens com a dinâmica “certo e errado”. A participação foi ativa e a maioria dos manipuladores conseguiu responder com coerência ao conteúdo abordado pela equipe da VISA.

O segundo dia de capacitação teve como público os vendedores especificamente em bancas de bebidas. Inicialmente foi aberto para que pudessem relatar as atividades a serem desenvolvidas durante o evento. Os primeiros questionamentos foram mencionados a respeito de bebidas enlatadas e engarrafadas dispostas em papelões ou em contato direto com o piso. Diante do exposto, foi possível identificar e elucidar essas dúvidas. Utilizaram-se slides com imagens ilustrativas e didáticas que permitiam uma assimilação de fácil compreensão para ser aplicada na prática

O terceiro dia foi voltado ao público ambulante. A ação educativa iniciou-se com a pergunta referente à diversidade de alimentos comercializados por eles. Foi mencionado que a maioria comercializaria apenas bebidas enlatadas, enquanto os demais venderiam doces, pipocas, algodão doce e outros. A abordagem principal foi direcionada ao acondicionamento, transporte, embalagens, rotulagens, dentre outros. Outro

aspecto desenvolvido foi a observância das normas vigentes ao adquirir os produtos dos fornecedores. As legislações foram pontuadas durante todo o processo de capacitação, por meio de exemplos, imagens e sugestões.

Para todos os participantes foi mencionada a importância da higiene pessoal do manipulador, o uso de toucas, a utilização de máscaras faciais, a aquisição de matéria-prima de qualidade, além de medidas para evitar a atração e proliferação de vetores e pragas e as medidas de prevenção à COVID-19. Também foram destacados os riscos oriundos da adulteração de alimentos, a importância da higienização adequada dos utensílios e equipamentos, a rotulagem dos alimentos e o cuidado no armazenamento das embalagens para alimentos. Enfim, aquilo que está relacionado às condições higiênico-sanitárias para produção e oferta de um alimento seguro.

Ao final de cada dia as facilitadoras forneciam os certificados conforme a lista de assinatura e assim contabilizavam o público presente. Foram realizados registros do evento por meio de fotografias.

DISCUSSÃO

A elaboração da capacitação com abordagem em ação educativa foi embasada na RDC nº216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação,⁶ e na RDC nº 656/2022, que *dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa*⁷.

Essa última preconiza em seu artigo 13º que no mínimo um responsável de cada instalação e serviço relacionado à manipulação de alimentos presente no evento de massa esteja capacitado em boas práticas. Reitera que a autoridade sanitária local tem a responsabilidade pelos requisitos específicos sobre essa capacitação⁷.

Neste relato, a própria VISA municipal elaborou e ministrou o curso. O conteúdo abordado partiu da experiência local com esse tipo de evento, com recomendações e orientações que contribuíssem para reduzir ou eliminar os riscos da ocorrência de surtos e de DTA.

Corroborando este trabalho, Traldi Júnior em sua revisão sistemática sobre o assunto abordado afirma que a capacitação em boas práticas é capaz de gerar em curto, médio e longo prazos resultados satisfatórios para os estabelecimentos que tratam a capacitação como prioridade, uma vez que comprovadamente os manipuladores se apropriam do conhecimento e passam a aplicá-lo na sua rotina de trabalho⁴.

Neste sentido é importante não só realizar a capacitação, mas também torná-la uma prática permanente por meio de atividades pedagógicas que estimulem a participação, conforme demonstra o estudo desenvolvido em uma unidade de alimentação de uma maternidade em Salvador-BA, em que estudantes de nutrição realizaram capacitação dos seus manipuladores de alimentos através de um treinamento dinâmico e estimularam de forma significativa a mudança nas práticas de manipulação⁸.

Uma pesquisa publicada na revista Cadernos ESP da Escola de Saúde Pública do Ceará analisou as ações de VISA no pré-Carnaval e Carnaval de rua de Fortaleza em 2015 e 2016, no Aterrinho da Praia de Iracema, em relação ao comércio ambulante de alimentos. No ciclo carnavalesco de 2016 o quantitativo de bancas fixas que apresentaram inconformidades foi maior do que no mesmo evento do ano de 2015, em que houve capacitação referente a boas práticas. O estudo sinalizou que esse resultado estava relacionado à falta de treinamento dos vendedores no ano de 2016, considerando como um risco potencial para a ocorrência de DTA⁹.

Assim como neste relato, Lira, em seu estudo sobre inspeção das condições higiênico-sanitárias de alimentos e bebidas em eventos de massa em Salvador-BA, constatou que os manipuladores presentes estavam capacitados em boas práticas. No entanto, a abordagem e metodologia diferem do presente trabalho, pois o autor obteve dados a partir da observação no local e no dia do evento, verificando que mesmo com o conhecimento básico acerca das boas práticas, alguns fatores como inadequações do ambiente levam esses profissionais a adotarem práticas incorretas¹⁰.

Este trabalho relata uma atividade síncrona ao que preconiza o Manual de Procedimentos da VISA no Sistema de Informação Ambulatorial do Sistema Único de Saúde (SIA\SUS). A atividade educativa para a população e o setor regulado faz parte dos indicadores pactuados a serem atendidos e alimentados em sistema oficial pelas Vigilâncias Sanitárias. Essas atividades devem ser promovidas como divulgação de temas e legislação relacionados à VISA, através de aulas, palestras, eventos e outros meios que promovam educação e contribuam para o fortalecimento das suas ações em saúde pública¹¹.

CONCLUSÃO

A educação em saúde é um meio eficaz para a informação, capaz de gerar mudança de hábitos e criar uma cultura em saúde desejável, tanto no aspecto individual como no coletivo. Nem sempre os resultados são imediatos, mas tendem a ser evidenciados em algum momento.

As capacitações são estratégias educativas para difundir e trocar conhecimento. Manipuladores de alimentos capacitados desenvolvem sua rotina de trabalho implementando as melhorias aprendidas que culminam na produção de um alimento seguro, mas é necessário que o treinamento ocorra de maneira contínua e permanente.

É um desafio dar essa continuidade junto a um público que trabalha em eventos de massa, por ser variante e pela sazonalidade do serviço. Além da orientação educativa é importante que o ambiente onde ocorre a manipulação atenda as condições ideais para o preparo do alimento. Vale salientar que a avaliação das condições higiênico-sanitárias e a observação da atuação dos manipuladores capacitados durante o evento permitiriam uma percepção mais completa da situação.

Neste sentido, ainda que este relato tenha sido limitado apenas à ação educativa prévia ao evento, ele soma-se aos estudos apresentados ao evidenciar a capacitação como uma alternativa de intervenção que pode ser explorada pela VISA. A partir dela é possível incentivar a mudança de hábitos prejudiciais à saúde e conscientizar os manipuladores de alimentos da importância de boas práticas implementadas em sua rotina, para evitar a disseminação de DTA, a ocorrência de surtos e o adoecimento da população.

Diante do exposto, os argumentos e questionamentos gerados pela participação dos envolvidos foram essenciais para o desenvolvimento da atividade. Corroboraram o que a legislação preconiza e como aplicá-la de forma precisa ao serviço prestado por eles, evidenciando sempre a importância do cumprimento dessas diretrizes para obtenção de um alimento seguro. Pôde-se perceber que a abordagem participativa melhorou a compreensão dos envolvidos e até mesmo permitiu encontrar soluções a serem implementadas durante o evento.

Enfim, essas capacitações são mecanismos que podem ser utilizados nas ações educativas pactuadas pela VISA de maneira contínua, seja para o setor regulado, seja para a população, com a finalidade de promover e evitar agravos à saúde do indivíduo e da coletividade.

REFERÊNCIAS

- 1.Rocha MP, Cruz SPL, Vilela ABA, Rodrigues VP. Ações de Vigilância Sanitária na pandemia COVID-19. Vigilância Sanitária em Debate [online]. 2022 [citado 2022-08-15]; 10(1): 64-70. Rio De Janeiro. Disponível em: <https://doi.org/10.22239/2317-269X.01980>>.
- 2.Viterbo LMF, Dinis AP, Sá KN, Marques CASC, Navarro MVT, Leite HJD. Desenvolvimento de um instrumento quantitativo para inspeção sanitária em serviços de alimentação e nutrição, Brasil. Ciência & Saúde Coletiva [online]. 2020.[citado 2022-09-01]; 25(3): 805-816. Rio de Janeiro. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232020253.16372018>.
- 3.Nunes SM, Novella MCC, Tiba MR, Zanon CA, Bento ISS, Paschualinoto AL, et al. Surto de doença transmitida por alimentos nos municípios de Mauá e Ribeirão Pires – São Paulo. Higiene Alimentar [online]. 2017 [citado 2022-08-15]; 31(264/265): 97-102. São Paulo. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/04/833113/264-265-sitecompressed-97-102.pdf>.

4. Traldi Junior, JS. Capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos como ferramenta para a educação sanitária: revisão sistemática. [Tese de Doutorado]. São Carlos: Universidade Federal de São Carlos.2021.
5. GROLLMUS NS, TARRÈS JP. Relatos metodológicos: difractando experiências narrativas de investigación. Fórum Qualitative Social Research[online].2015. [2023-08-04]; 16(2). Disponível em: <https://doi.org/10.17169/fqs-16.2.2207>.
6. BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.
7. BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº656, de 24 de março de 2022. Estabelece as regras sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa, incluindo requisitos mínimos para avaliação prévia e funcionamento de instalações e serviços relacionados ao comércio e manipulação de alimentos e definição de responsabilidades. Diário Oficial da União, nº 61, de 30 de março de 2022.
8. Conceição EJ, Ferreira MS, Souza VLBO, Souza WM. Capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos em uma UAN de uma maternidade do estado da Bahia: um relato de experiência. Diálogos & Ciência [online]. 2022 [citado 2023-04-18]. Fluxo Contínuo 2(1):90-100. Disponível em: <https://periodicos.unifc.edu.br/index.php/dialogoseciencia/article/view/49>.
9. Sousa MGK, Aguiar LP. A Vigilância Sanitária e o comércio de alimentos em eventos de massa. Cadernos ESP [online]. 2019 [citado 2023-03-10];13(2):38-53. Disponível em: <http://cadernos.esp.ce.gov.br/index.php/cadernos/article/view/197>
10. Lira CRN. Inspeção das condições higiênico-sanitárias de alimentos e bebidas em eventos de massa. Revista Desafios [online]. 2023 [citado 2023-04-18]. 1(1): 249-262. DOI:<http://dx.doi.org/10.20873/uftv1n123-13984>.
11. ANVISA. Manual para as Vigilâncias Sanitárias – Procedimentos da Vigilância Sanitária no SIA - SUS. Definição e Alimentação. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 2015(2): 61-65.