

## **URCAMP, COMUNIDADE E BOAS PRÁTICAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.**

### **Resumo**

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e outros órgãos ligados à vigilância sanitária e saúde pública torna-se necessário um constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção e a saúde da população; através de ações de inspeção sanitária em serviços de alimentação e de elaboração de requisitos higiênicos sanitários gerais para estes tipos de serviços aplicáveis em todo território nacional e a conscientização da população em geral. Este projeto de extensão tem por objetivo capacitar e atualizar procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico sanitária do alimento preparado, como requisito para o alvará sanitário e também possibilitar aos acadêmicos de Nutrição a vivência em organização de eventos e elaboração de práticas educativas. O projeto tem como parceria a Prefeitura Municipal de Bagé, através da Secretaria Municipal de Saúde/ Coordenadoria Vigilância Sanitária e o Curso de Nutrição da URCAMP. As capacitações são realizadas mensalmente ou a cada 2 meses com a previsão de 16 horas realizadas em 4 encontros são oferecidas de 30 vagas. No Curso são abordados as questões sobre higiene, nos estabelecimentos de alimentação, com aplicação de um checklist baseada na Portaria Nº 78 do Rio Grande do Sul. Todos os participantes recebem uma Cartilha de Boas Práticas nos Serviços de Alimentação elaborada pelo Curso de Nutrição. Neste ano foram organizadas e concluídas 3 turmas durante os meses de março, junho e agosto, com a participação de 80 pessoas pertencentes aos estabelecimentos que trabalham com alimentação. O projeto continuará funcionando, podendo ser renovado para o próximo ano, conforme interesse das entidades parceiras. Conclui-se que, este projeto traz benefícios para a URCAMP, pois possibilita aos alunos participarem de um projeto de extensão e para a Prefeitura de Bagé porque fornece a possibilidade da capacitação dos empresários e funcionários da alimentação, promovendo assim a segurança alimentar da população.

**Palavras-chave:** vigilância sanitária; educação; segurança alimentar.

## **Introdução**

A qualidade da alimentação esta diretamente relacionada à saúde da população. Para que isto ocorra existem os regulamentos técnicos. O regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação RDC 216 (BRASIL, 2004), tem por objetivo estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênicas sanitárias do alimento preparado. 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, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. A portaria Nº 78 do Rio Grande do Sul (SES, 2009), prevê a lista de verificação em boas práticas para serviços de alimentação e aprova normas para cursos de capacitação em boas práticas para serviços de alimentação e dá outras providências. A URCAMP como Instituição Comunitária deve estar inserida na comunidade, logo a capacitação e formação de trabalhadores dos serviços de alimentação, reafirma seu compromisso e fornece subsídios na qualificação destes serviços. Este projeto de extensão tem por objetivo capacitar e atualizar procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico sanitária do alimento preparado, como requisito para o alvará sanitário e também possibilitar aos acadêmicos de Nutrição a vivência em organização de eventos e elaboração de práticas educativas.

## **Metodologia**

O projeto tem como parceria a Prefeitura Municipal de Bagé, através da Secretaria Municipal de Saúde/ Coordenadoria Vigilância Sanitária e o Curso de Nutrição da URCAMP. As capacitações são realizadas mensalmente ou a cada 2 meses, com a previsão de 16 horas realizadas em 4 encontros e capacidade máxima de 30 vagas mensais. Este Curso é obrigatório para a retirada do Alvará Sanitário. No Curso são abordados as questões sobre higiene, nos estabelecimentos de alimentação, com aplicação de um checklist baseada na Portaria Nº 78 do Rio Grande do Sul. Através de palestras, dinâmicas e aplicação de um questionário são discutidos os temas: doenças de transmissão alimentar, quando pode ocorrer uma toxinfecção alimentar, características das bactérias causadoras de

doenças de transmissão alimentar, conhecendo as preparações de risco, alimentos prontos, aguardando o consumo fora da refrigeração ou do calor, requisitos para funcionamento de estabelecimentos que manipulam e comercializam alimentos, manual de boas práticas de fabricação, alvará de saúde, açougues, cozinhas industriais e hospitalares, refeições transportadas, cafeterias, churrascarias, padaria, confeitarias, documentos que acompanham alguns alimentos e tipos de embalagens e etiquetas, carne bovina, suína, ovina, bubalina, processos, temperatura, armazenamento, descongelamento, resfriamento, manipulação contaminação cruzada, manipuladores, uso de uniformes, controle integrado de pragas e higiene dos estabelecimentos. Todos os participantes recebem uma Cartilha de Boas Práticas nos Serviços de Alimentação elaborada pelo Curso de Nutrição.

### **Resultados**

Neste ano foram organizadas e concluídas 3 turmas durante os meses de março, junho e agosto, com a participação de 80 pessoas pertencentes aos estabelecimentos que trabalham com alimentação. O projeto continuará funcionando, podendo ser renovado para o próximo ano, conforme interesse das entidades parceiras.

### **Conclusão**

Este projeto traz benefícios para a Urcamp, pois possibilita aos acadêmicos do Curso de Nutrição a oportunidade de participarem de um projeto de extensão, contato com a população e oportunidade de aprendizagem. Para a Coordenadoria de Vigilância Sanitária Municipal, fornece a possibilidade da capacitação dos empresários e funcionários do setor de alimentação, promovendo assim a segurança alimentar da população.

### **Referências:**

BRASIL Resolução, RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

PANETTA, J.C. Ações da vigilância sanitária de alimentos. Revista Higiene Alimentar. São Paulo, v.16, n.96, p.3, mai. 2002.

SES, Secretaria de Saúde / RS, Portaria de Boas Práticas para Serviços de Alimentação Nº 78/2009.