

**INSTITUTO TECNOLÓGICO DO ESTADO DE GOIÁS
ITEGO GOIANDIRA AYRES DO COUTO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS**

**ANA MARIA PONTES ALVES
GABRIELLA FELISBERTO FREIRES
LAURA BEATRIZ DE MORAES SANTOS**

**A HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE EM UM ESTABELECIMENTO COMERCIAL DA
CIDADE DE GOIÁS**

**GOIÁS
2020**

**ANA MARIA PONTES ALVES
GABRIELLA FELISBERTO FREIRES
LAURA BEATRIZ DE MORAES SANTOS**

**A HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE EM UM ESTABELECIMENTO COMERCIAL DA
CIDADE DE GOIÁS**

Trabalho de Conclusão de Curso,
elaborado como requisito parcial para
conclusão de Curso Técnico em
Alimentos, pelo Instituto Tecnológico do
Estado de Goiás – ITEGO Goiandira
Ayres do Couto.

Orientador: Marco Antônio Mauro Aguiar
Nicolau.

**GOIÁS
2020**

**ANA MARIA PONTES ALVES
GABRIELLA FELISBERTO FREIRES
LAURA BEATRIZ DE MORAES SANTOS**

**A HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE EM UM ESTABELECIMENTO COMERCIAL DA
CIDADE DE GOIÁS**

Trabalho de Conclusão de Curso, elaborado como requisito parcial para conclusão de Curso Técnico em Alimentos, pelo Instituto Tecnológico do Estado de Goiás – ITEGO Goiandira Ayres do Couto, orientado pelo professor Marco Antônio Mauro Aguiar Nicolau.

BANCA EXAMINADORA

Prof.º Orientador

Prof.º Convidado (a)

Coordenação

NOTA: _____

1. INTRODUÇÃO

O Controle de Qualidade dos Alimentos é algo muito considerável nessa área de indústrias alimentícias. A Higienização do ambiente é imprescindível, tendo a atenção desde a higiene pessoal até a manipulação dos alimentos. A grande preocupação com a qualidade e sanidade do produto inicia-se na origem da matéria-prima, passando por processos como a manipulação industrial, artesanal e comercial, seguindo pelo transporte e completa-se nos setores de armazenamento, estocagem e exposição para venda ao consumidor.

Os hábitos de higiene, como lavar as mãos antes da manipulação dos alimentos, ajudam bastante a impedir qualquer contaminação. Afinal, de nada adianta que os comerciantes ofereçam uma higienização e bons produtos se o preparo da matéria-prima e dos alimentos forem uma grande causa das intoxicações alimentares; entre as doenças transmitidas por alimentos, a maioria se origina-se no preparo dos mesmos, todos devem ficar atentos à preservação dos alimentos.

A qualidade, independente do ramo em que se atua, não deve ser vista pelas organizações apenas como um diferencial, mas sim, como uma estrutura para prever os problemas solucioná-los antes que ocorra. Diante de uma mudança contínua e cheia de novidades, novos produtos, marcas e concorrentes, as ferramentas dessa área alimentícia vêm se adequando às estratégias fundamentais para sustentar e fortificar o elo com clientes e consumidores finais. Conseqüentemente, dentre as várias vantagens dessa aplicação, ocorrem o aumento de vendas e da competitividade, consolidação da imagem, fidelização de clientes, dentre outras (PALADINI, 2009).

Se verificarmos nos tempos passados, notaremos que não havia uma visão dos problemas por parte dos comerciantes, as ações eram vistas e resolvidas imediatamente. Com o passar do tempo, a qualidade passou a ser vista de forma geral, como parte de todas as fontes de ganho, desde a identificação da demanda, recebimento da matéria-prima, até a entrega do produto final ao cliente, a partir da preocupação e necessidade de eliminar o problema. Tal visão persiste nos dias de hoje (SELEME, 2008).

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo Geral: Evidenciar a importância da higienização dos ambientes onde são manuseados e manipulados alimentos.

2.2. Objetivo Específico:

- Mostrar as consequências da falta de higiene nas empresas alimentícias.
- Avaliar um dos estabelecimentos da cidade de Goiás, verificando se ele está de acordo com as normas da Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- Apontar as consequências para as empresas que não prezam pela higienização correta.
- Esboçar o quanto é importante para a saúde dos consumidores higienização do ambiente.
- Traçar vários modos de como manter o ambiente higienizado.
- Identificar os problemas recorrentes e evidenciar ações eficazes para solução destes.

3. JUSTIFICATIVA

O tema escolhido se deu pela necessidade de nós estudantes do curso técnico em alimentos, compreender que a falta do controle de qualidade e higienização devida nos estabelecimentos comerciais de Goiás comprometem a saúde dos vilaboenses.

Onuki (2018), relata que a falta de higienização pode acarretar riscos à saúde dos consumidores, estabelecendo assim padrões obrigatórios de segurança alimentar. A higiene e manipulação de alimentos é tratada pela “Segurança dos Alimentos”, que por sua vez garante que os alimentos não causarão doenças ao consumidor, quando preparados e consumidos de acordo com o uso a que se destinam.

Devemos sempre saber se o local onde estamos realizando nossas compras seguem as normativas da ANVISA, pois assim teremos uma confiança nos alimentos que vamos consumir, já que a ANVISA é o órgão responsável pela nossa saúde frente aos comércios aos quais estamos em contato diariamente, consumindo seus produtos alimentícios.

De acordo com o Art.2, as empresas alimentícias são responsáveis pela boa qualidade do alimento, levando segurança aos consumidores, a fim de evitar quaisquer tipos de risco, de acordo com essa norma (BRASIL, 2013).

Mediante isso, faz-se necessário a implantação e a manutenção de programas da qualidade que garantem o bom desempenho do processo e, conseqüentemente, do produto. Todos os setores da organização devem ser conhecedores dos procedimentos implantados e da importância do cumprimento deste controle de qualidade.

4. METODOLOGIA

O trabalho a ser desenvolvido é caracterizado como sendo de natureza qualitativa, pois vamos trabalhar com a qualidade do ambiente estudado e, conseqüentemente, dos alimentos manipulados pelo estabelecimento. Para início deste estudo, fez-se necessária a busca aprofundada do tema escolhido, colaborando para uma pesquisa bibliográfica bem detalhada para o conhecimento exploratório do assunto.

O presente trabalho também aborda uma pesquisa de campo na qual haverá um questionário elaborado pelo grupo a ser aplicado para o representante do estabelecimento, almejando obter informações sobre a higienização do mesmo, também vamos observar o ambiente do local para analisar se está de acordo com as normas da ANVISA.

5. REFERENCIAL TEÓRICO

Tancredi e Marins (2014) mostram que no período bíblico, em Levítico, retrata as leis elaboradas por Moisés para proteger seu povo contra as doenças infecciosas, entre as quais se incluíam, além da proibição de consumo de determinados animais e vegetais, noções de higiene, como a necessidade de lavar as mãos antes das refeições.

Como eram muito comum as doenças infecciosas nos tempos passados, o modo de vida social contava com a necessidade do controle de produtos alimentícios. Isso adquiriu maior importância nos finais dos séculos XIX, após o reconhecimento de que os microrganismos poderiam ser a causa de inúmeras doenças. Com o surgimento dos alimentos preparados – industrializados ou manipulados, começam a ocorrer problemas de doenças transmitidas pelos alimentos, problemas derivados, principalmente, da conservação inadequada dos mesmos. A importância da limpeza e da higiene na produção de alimentos demorou a ser reconhecida, mas foi nesse século que surgiram as primeiras normas de inspeções de alguns alimentos para melhorias na saúde pública. Muitas coisas mudaram em relação ao comércio de alimentos e o modo que eram distribuídos (TANCREDI & MARINS, 2014).

As prateleiras dos mercados tinham menos opções que hoje. Mas com a Revolução Industrial já haviam se consolidado e disseminado alguns “produtos intermediários”: aqueles processados, mas ainda não estavam prontos para o consumo ou que apenas integravam em outras receitas. Com o tempo, também foi aumentando a produção, aperfeiçoou-se a conservação e facilitou-se o transporte da comida. Ou seja: nunca houve tanto alimento circulando pelo mundo. Navios rápidos e refrigerados, por exemplo, permitiram a exportação de frutas tropicais e carnes da América do Sul para a do Norte e Europa (GIBA, 2015).

Com o estudo sobre o assunto da importância da Higienização do Ambiente, os cuidados básicos de higiene provêm de vários fatores como a limpeza da superfície onde os alimentos são expostos para os consumidores, à proibição de animais no ressoito e o uso de produtos químicos para desinfetar (esterilizar) o ambiente para que fique livre de pragas que possam transmitir bactérias, levando os consumidores a se infectarem na ingestão desses alimentos contaminados

(STOLARSKI *et. al.* 2015).

Uma dessas etapas é a Higiene Pessoal que, segundo o Procedimento Operacional Padronizado (POP) 002 saúde dos manipuladores, é importante manter hábitos saudáveis com o próprio corpo para preservar não só a nossa saúde, mas também das outras pessoas; para esses cuidados com a higiene pessoal devemos manter hábitos contínuos de higienização do nosso corpo, sempre seguindo as regras básicas que foram passadas para nós. (STOLARSKI *et. al.* 2015).

Com o processo de aprendizagem notamos regras de cuidados que devemos sempre ter com os alimentos, sendo a parte mais importante de todo o processo dentro de uma indústria. Esses processos são os cuidados na higienização através de materiais que não contaminem o alimento, e descartar materiais que acumulem bactérias que possam ser transmitidos para o produto, sempre devemos ter o máximo de cuidado possível no manuseio dos alimentos. (STOLARSKI *et. al.* 2015).

As últimas etapas da higienização são as instalações, os equipamentos e os utensílios que são utilizados, esta parte também é bastante importante, pois se não tivermos os devidos cuidados, pode ocorrer a contaminação em todo o processo. Para que tenha um melhor acompanhamento de controle de frequência deve-se sempre anotar os dias que as limpezas foram feitas, contribuindo assim para um ambiente mais saudável já que os mesmos vão abrigar os alimentos que farão parte da nossa vida.

No entanto, a cada ano que passa os métodos de cuidados com a higiene de alimentos são aperfeiçoados, assim como as bactérias, os procedimentos de exterminá-las estão sempre em evolução. Cada método tem a sua importância, por isso a exigência de seguir cada regra e norma. A saúde pública é importante e todas as empresas alimentícias têm o dever de pensar em seus consumidores.

6. RELATÓRIO DA VISITA TÉCNICA

Durante a visita técnica ao Supermercado Souza, promovida por uma das disciplinas oferecidas pelo curso técnico em alimentos do ITEGO Goiandira Ayres do Couto, fomos bem recebidos pelos funcionários da padaria e do açougue. Aplicamos um questionário sobre normas e higienização, todas as perguntas foram respondidas de maneira adequada. Essa visita técnica foi feita no dia 22 de junho de 2020, às 09:00 no período da manhã.

Seguindo o questionário aplicado à funcionária da padaria, foi lhe perguntado sobre a monitorização da higiene e saúde dos manipuladores de quanto em quanto tempo ela é feita. Ela respondeu que é feita mensalmente, com todos os cuidados devidos.

Foi questionado quantas pessoas trabalham na higienização do ambiente, a resposta dada foi que somente um funcionário é destinado para essa área de serviço no local da padaria. Ressaltou-se também que a higienização do ambiente onde são manipulados os alimentos é feita uma vez ao dia.

Sobre os equipamentos de proteção individual (EPIs), foram destacados alguns que são utilizados, como: luva de borracha, touca descartável, luva descartável e luva látex.

Quando um funcionário está doente, é necessário que fique afastado dos serviços. A funcionária que estava nos atendendo nos respondeu que isso é aplicado na empresa. Perguntamos também se havia um tempo determinado para esse afastamento e ela salientou que depende muito da situação em que a pessoa se encontra, onde não há como determinar o tempo exato.

Em uma padaria, os alimentos sempre ficam expostos em uma bancada, a higienização e limpeza da bancada onde se encontra as comidas expostas é feita duas vezes ou mais por dia, segundo a funcionária.

O lixo é um lugar onde se encontra muitas bactérias e é prejudicial. Foi

questionado se os recipientes de lixo são de materiais higienizáveis, dispõem de tampas sem acionamento manual e estão revestidos com sacos plásticos apropriados. Segundo a funcionária sim, segue todos os cuidados devidos.

Em seguida, na nossa visita técnica fomos ao açougue. Continuando com o questionário, aplicando-o ao funcionário que nos atendeu, foi lhe perguntado quais produtos são utilizados para a limpeza, e foram listados alguns produtos, de manuseio do mesmo como detergentes e água para a limpeza do local.

Aos funcionários do açougue, em relação aos equipamentos de proteção individual (EPIs), perguntamos quais deles eram utilizados pelos funcionários ali presente no estabelecimento, foram destacados os seguintes materiais: luva látex, calça branca e avental.

No que tange a todo devido cuidado com o local, foi questionado se havia mofo ou infiltração no ambiente do açougue, e segundo respondido e observado, não havia nenhum dos dois. Indagamos se eram utilizados inseticidas para a eliminação de moscas e baratas no ambiente, e conforme o funcionário diz, sim havia todo um cuidado com a proteção dos alimentos ali expostos.

Os Freezers precisam ter atenção e cuidados. Nesse sentido, foi questionado de quanto em quanto tempo é feita sua limpeza. Foi respondido uma vez ao dia, tirando assim todo sangue derramado pela carne, e voltando ela para o mesmo local para que não haja nenhum dano. Ressaltamos a importância de manter a carne em temperatura correta, e foi dito pelo funcionário que sim, eles tomam todos os cuidados devidos à temperatura e à exposição do alimento.

Prosseguindo com o questionário, falamos sobre os utensílios, perguntamos se é realizada a desinfecção pelo calor, onde o utensílio é imerso por 15 minutos em água fervente, e foi respondido que sim. Por fim, mais uma vez preocupados com a higiene do local, demonstramos interesse em saber se os materiais utilizados são sempre esterilizados, e o funcionário ressalta mais uma vez que sim, que são tomados todos os cuidados devidos.

7. ANÁLISE CRÍTICA DA VISITA TÉCNICA

A visita nos possibilitou observar que realmente o local da empresa é devidamente higienizado e que possui uma boa gestão visto que tem uma boa saúde financeira. Embora, no questionário, o representante da padaria tenha respondido que fazem o uso das EPIs (luva de borracha, touca descartável, luva descartável e luva látex), na nossa visita técnica observamos que alguns funcionários não estavam as utilizando. No entanto, a padaria é um local limpo e organizado.

No açougue, pelo o que podemos perceber estava tudo aparentemente regularizado e bem estruturado. De acordo com suas respostas no questionário, fizemos nossa observação do local e percebemos que seguiam tudo de acordo com o que responderam.

Podemos concluir que a visita foi esclarecedora, já que obviamente quase nenhum dos consumidores procuram saber a real condição de higiene de seus alimentos usufruídos. A empresa preza pela boa qualidade de seus produtos, fato que nem todas as empresas seguem.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo nos possibilitou identificar que a higienização do ambiente é muito importante para o crescimento de um comércio, podendo trazer mais segurança aos consumidores aumentando o seu número de fregueses e nos mostrando que sem as devidas regras e higienização o local poderia ter vários problemas, tanto com clientes quanto com a vigilância sanitária.

Além disso, a visita técnica ainda nos proporcionou ficar de frente com as situações estudadas, ir ao Supermercado Souza nos mostrou que realmente existem empresas que seguem rigidamente as regras e ordens em relação a higiene na manipulação de alimentos.

Portanto, enaltecer a importância desse estudo é fundamental, todos os comércios precisam ter os seus cuidados, não só para o rendimento econômico como também para a saúde da população. Logo, o processo de higienização em geral nos meios alimentícios precisa se tornar mais comum, as pessoas precisam ter a curiosidade de saber da onde vem o alimento que consomem e se a empresa realmente segue as normas.

9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada- RDC Nº54. 2013.

GIBA, V. Como era Nossa Alimentação há 100 Anos?. 2015. Londrina, 2018.

ONUKE, G. Boas Práticas: A importância da higiene e manipulação de alimentos.

PALADINI, E. P. Gestão Estratégica da Qualidade. São Paulo: Atlas, 2009.

SELEME, R. Controle de Qualidade: as ferramentas essenciais. Curitiba, 2008.

STOLARSKI, M. C., DORIGO, A. B., CUNHA, F. B. e OLIVEIRA, S. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Curitiba: SEED-PR, 2015.

TANCREDI, R. C. P. e MARINS, B. R. Evolução da Higiene e do Controle de Alimentos no Contexto da Saúde Pública. 2014.

10. ANEXO

Itego/Cidade: Goiandira Ayres do Couto/Goiás

Curso: Técnico em Alimentos

Componente Trabalho de Conclusão de Curso

Professor Regente: Marco Antônio Mauro Aguiar Nicolau

Alunos: Ana Maria Pontes Alves

Gabriella Felisberto Freires

Laura Beatriz De Moraes Santos

Data: 22/06/2020

QUESTIONÁRIO DE PESQUISA

Açougue:

1. Quais desses produtos são utilizados para a limpeza?

Sabão em pó e água.

Detergente e água.

Q boa e água.

Desinfetante.

Somente água.

Outros.

2. Quais desses são alguns dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) que vocês utilizam?

Japona frigorífica, touca descartável e luva plástica.

Luva látex, calça branca e avental.

Luva anticorte, óculos de proteção e avental.

Manga plástica, calça plástica e mascara descartável.

3. Apresenta mofo ou infiltração no ambiente do açougue?

Sim.

Não.

4. É utilizado inseticidas para a eliminação de moscas e baratas no ambiente?

Sim.

Não.

5. De quanto em quanto tempo é feito a limpeza dos freezers?

Mais de uma vez por dia.

Uma vez por dia.

Duas vezes na semana.

Uma vez por mês.

6. Sobre os utensílios, vocês realizam a desinfecção pelo calor, onde o utensílio é imerso por 15 minutos em água fervente?

Sim

Não

7. A carne é sempre exposta em temperatura correta?

Sim

Não

8. Os materiais utilizados são sempre esterilizados?

Sim

Não

Padaria:

1. A monitorização da higiene e saúde dos manipuladores é feita:

Diariamente.

Semanalmente.

Mensalmente.

Anualmente.

2. Quantas pessoas trabalham na higienização do ambiente?

1.

2.

3

4 ou mais pessoas.

3. Quais desses são alguns dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) que vocês utilizam?

Luva de borracha.

Bota branca.

Óculos de proteção.

Touca descartável.

Avental impermeável comum

Luva descartável.

Avental térmico.

Luva látex.

4. A higienização do ambiente onde é manipulado os alimentos é feita:

1 vez ao dia.

2 vezes ao dia.

3 vezes ao dia.

4 vezes ao dia ou mais.

5. Um empregado fica afastado do serviço quando está doente? Se sim, quanto

tempo?

Sim. Resp.: _____

Não.

6. A higienização e limpeza da bancada onde as comidas são expostas é feita:

1 vez por dia.

2 vezes ou mais por dia.

1 vez por semana.

De 2 a 3 vezes por semana.

7. Os recipientes de lixo são de materiais higienizáveis, dispõe de tampas sem acionamento manual e estão revestidos com sacos plásticos apropriados?

Sim

Não