

## BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS EM FARINHEIRAS ECOLÓGICAS NO EXTREMO SUL DA BAHIA

**Giovana Andrade Comper<sup>1</sup>; Giovanna Sousa Santana<sup>1</sup>; Vinicius Mariguella Alves Botelho<sup>1</sup>;  
Mauriceia Costa Carvalho Barros<sup>2</sup>; Gutto Monzelle Rios Marques<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Graduando (a), IF Baiano *campus* Teixeira de Freitas, Teixeira de Freitas, Bahia, <sup>2</sup>Doutora, IF Baiano *campus* Teixeira de Freitas, Teixeira de Freitas, Bahia, <sup>3</sup>Mestre, IF Baiano *campus* Teixeira de Freitas, Teixeira de Freitas, Bahia.

**DOI: 10.47094/ICONNECA.2021/26**

### RESUMO

O programa de BPF visa o controle e execução de técnicas de produção alimentícia com segurança dos alimentos em locais com recepção, produção e armazenamento de alimentos, além de estar relacionado com higienização de instalações, equipamentos, móveis, controle integrado de vetores, pragas urbanas, higienização de reservatórios de água e saúde dos manipuladores. Objetivou-se apresentar aos manipuladores de alimentos das farinheiras ecológicas da Comunidade de Campo Alegre, Alcobaça-BA, as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Foi elaborado um curso com duração de 20 horas para o treinamento de 19 manipuladores de alimentos. Após a conclusão do curso, foi aplicada a lista de verificação das BPF em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos contida no Anexo II da Resolução RDC nº 275/2002, ANVISA. Verificou-se a evolução que os manipuladores concederam após a realização do curso, pois houve a percepção dos pontos que poderiam ser implementados para adequação à norma nos estabelecimentos em questão.

**PALAVRAS-CHAVE:** Segurança dos alimentos. Legislação. ANVISA.

**ÁREA TEMÁTICA:** Segurança alimentar, nutrição e saúde.

### INTRODUÇÃO

Pela resolução da ANVISA nº 275/2002, todos os processos de produção de alimentos até a comercialização e compra pelo consumidor, precisam seguir normas que garantam de fato um alimento inócuo à saúde, pelo fato da contaminação dos alimentos ser uma das maiores causas de mortalidade humana, principalmente nos grupos mais susceptíveis (crianças e idosos) (BRASIL, 2002). O MAPA descreve uma série de normas a serem seguidas para a produção da farinha, que vão desde o processo de colheita, processamento, equipamentos usados, higienização e empacotamento, e entre outros processos, visando a produção de um produto livre de riscos biológicos e físicos, incluídas no Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca instituído pela Instrução Normativa nº 52, de 2011, com as alterações da IN nº 58, de 2020. O treinamento das pessoas que trabalham diretamente com

o processamento de alimentos é de suma importância na prevenção de grande parte das doenças transmitidas pelos alimentos, que podem ser causadas tanto pelo contato direto do manipulador com o alimento ou pela contaminação cruzada. A falta de conhecimento dos manipuladores faz com que a maioria dos surtos aconteça por um manuseio incorreto do alimento. (FEIN *et al.*, 1995; MARTINEZ-TOMÉ *et al.*, 2000 ). Por estas e outras razões, desenvolveram-se alguns programas para instruir os manipuladores de alimentos em prol da segurança alimentícia, como o Procedimento Operacional Padrão (POP) e as Boas Práticas de Fabricação (BPF), ambos regulamentados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, e o Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) regulamentado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que se refere ao processamento do leite e derivados. Os três programas visam controlar e estabelecer técnicas de produção alimentícia em locais que tem recepção, produção e armazenamento de alimentos, além de estar relacionado com higienização de instalações, equipamentos e móveis, controle integrado de vetores e pragas urbanas, higienização de reservatórios e saúde dos manipuladores. Com a capacitação dos manipuladores em BPF para farinheiras é possível implementar essas ferramentas e garantir que as mesmas sejam mantidas e eficazes na produção de farinha de mandioca pelas farinheiras da Cooperativa de Agricultores do Vale do Itaitinga (CAVI), Comunidade de Campo Alegre, Alcobaça - Bahia , trazendo para o consumidor informação sobre o controle e garantia higiênica-sanitária da farinha além de capacitação profissional rural para manipuladores que trabalham diretamente na produção de farinha.

O objetivo deste trabalho foi capacitar os manipuladores para obter uma maior segurança de alimentos na produção de farinha desenvolvida pela comunidade rural que trabalha em farinheiras ecológicas cooperadas pela CAVI.

## **METODOLOGIA**

A metodologia adotada propôs a preparação e desenvolvimento do curso de BPF para os manipuladores de alimentos da farinheira ecológica na comunidade do Apaga Fogo do município de Alcobaça - BA O curso foi realizado em março de 2020 e concretizado em duas etapas, com duração de 8 horas de atividades diárias, que incluíam plano de ensino, material didático e organização do espaço de ministração do curso. Foram utilizadas aulas expositivas teóricas e atividades práticas. As atividades práticas foram desenvolvidas nas farinheiras da própria cooperativa. Para atender esses parâmetros, foram utilizados recursos como uso de projetor de imagens, *flipchart*, cartazes e filmes didáticos. Para as práticas foram utilizados materiais e utensílios para higienização ambiental, bem como indumentária de manipulador de alimentos e EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) como luvas, máscaras, toucas, aventais e botas.

A seleção dos manipuladores das farinheiras ligadas à CAVI ocorreu pela premissa de que precisavam estar atuando em farinheiras ecológicas, que é um padrão de farinheira adotado pelo Centro de Referência em Mandiocultura do Extremo Sul da Bahia.

Após a seleção foi feita uma visita para preenchimento e criação de um cadastro com dados das cooperativas da CAVI em relação a produção, manipuladores e cadastro de legalização da farinha. As farinhas ecológicas foram submetidas à Lista de verificação do Anexo I da RDC nº 275/2002 (ANVISA), para averiguação das condições higiênico-sanitárias conjuntamente com registro fotográfico.

Por meio dos resultados obtidos, foi possível instruir os manipuladores e propor alterações e adaptações às farinhas ecológicas para adequação às normas da ANVISA, de maneira que houvesse redução de custos e menor investimento.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foi produzido o material didático que gerou uma apostila e painéis orientativos para uso das BPF em farinhas, que foram distribuídos para os estabelecimentos e para os 19 manipuladores participantes do curso. A carga horária do curso foi ministrada em 2 dias consecutivos, conforme solicitação dos manipuladores, e contou como instrutores principais a aluna bolsista e voluntários, que utilizaram de técnicas bem ilustrativas para realização do curso e garantir aprendizagem.

A aplicação da Lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos ocorreu antes do início do curso aos manipuladores para evitar interferências nos hábitos e local de manipulação. Com a lista, verificou-se que a Classificação de três estabelecimentos do tipo farinha ecológica era Grupo 3 com média de 27,13%, ou seja, com atendimento de 0 a 50% dos itens da lista. Esse valor encontrado é muito aquém do desejado para uma indústria de alimentos e denuncia a urgência de adequações estruturais o mais rápido possível. Nesta lista, para o item 5 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, por exemplo, dos 17 itens disponíveis para averiguação, nenhum deles foi atendido.

**Figura 1:** Registros de atividades com a turma durante a capacitação.

B

Fonte: Autores, 2020.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao término da atividade, foram treinados 19 manipuladores que atuam nas 3 farinheiras ecológicas da CAVI que estão em processo de adequação, mudanças no processamento e na infraestrutura para a produção de derivados de mandioca, conforme estabelecem as normas do MAPA e ANVISA, além da regularização para produção de farinha pela Secretaria de Agricultura do município de Alcobaça/BA. Embora não tenha sido coletada e nem catalogada a quantidade de farinheiras que existem na região, estima-se que existam mais de 400 farinheiras somente neste município. Percebeu-se que os manipuladores de alimentos foram sensibilizados sobre a importância higiênico-sanitária para produção de alimentos, instruídos e treinados a utilizar as boas práticas de fabricação de alimentos e apresentam-se aptos como reprodutores da importância da produção de alimentos seguros para o consumidor. Como complemento a este estudo, sugere-se continuação desse processo de treinamento e capacitação de manipuladores para todas as farinheiras da Cooperativa do Vale do Itaitinga - CAVI, contribuindo para melhoria da infraestrutura das unidades, da economia e da comunidade local.

## PRINCIPAIS REFERÊNCIAS

BRASIL, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/>> Acesso em: 20 de março de 2019.

BRASIL, Resolução de Diretoria Colegiada RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002. Dispõe sobre o 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. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/>> Acesso em: 20 de março de 2019.

BRASIL, Resolução do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal nº 10, de 22 de maio de 2003. Institui o Programa Genérico de PROCEDIMENTOS - PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL - PPHO, a ser utilizado nos Estabelecimentos de Leite e Derivados que funcionam sob o regime de Inspeção Federal, como etapa preliminar e essencial dos Programas de Segurança Alimentar do tipo APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). Disponível em: <<https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br>>. Acessado em: 10 de abril de 2019.