

## A CAPACITAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS DA AGROINDÚSTRIA: COMO ASSEGURAR A QUALIDADE DOS ALIMENTOS?

Congresso Iberoamericano de Saúde Pública Veterinária, 2ª edição, de 10/08/2020 a 15/08/2020  
ISBN dos Anais: 978-65-86861-21-1

**SOUZA; Anna Carolina dos Santos de <sup>1</sup>, PAVAN; Débora Reche <sup>2</sup>, CAMPOS; Marília Lima de <sup>3</sup>, GONÇALVES; Michelle da Silva <sup>4</sup>, MATTEI; Antonella Souza <sup>5</sup>**

### RESUMO

**Introdução:** Atualmente, a crescente busca por uma melhor qualidade de vida envolve diretamente o consumo de alimentos, na qual, a segurança destes torna-se cada vez mais importante para nossa sociedade. A inspeção de alimentos de origem animal é fundamental para garantir que os produtos cheguem em condições adequadas a mesa do consumidor, evitado assim, problemas de transmissão de doenças e tóxico-infecções. Dessa maneira, o médico veterinário tem papel fundamental, atuando em diversos elos da cadeia de produção de alimentos, diretamente na saúde coletiva. Com o objetivo de oferecer um alimento de caráter inócuo ao consumidor, as indústrias e grandes produtores de alimentos têm buscado aprimorar a produção de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Sabe-se que é um grande desafio manter os alimentos livres de contaminações, pois, à medida que a produção cresce em larga escala, aumentam as necessidades de mão de obra, o que pode dificultar a fiscalização. Essas BPF'S definirão parâmetros de qualidade e segurança, regulamentando cada processo definido, conforme legislação vigente. Caso não ocorra o cumprimento dessas normas, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) poderá cancelar o certificado das BPF'S e interditar o local, como uma medida preventiva, em casos que apresentem risco iminente à saúde. Assim, a empresa deve oferecer, aos seus funcionários, treinamentos focados em BPF, visando o aprendizado e as adequações necessárias para o manejo correto de higiene, assim como, instruções documentadas em um Manual de Boas Práticas. O sucesso das inspeções está intimamente ligado a uma educação sanitária atuante e eficiente, o Serviço de Inspeção do Município de Caxias do Sul/RS (COPAS - POA), além de, todo o trabalho fiscalizatório, também executa programas e ações de educação sanitária e capacitação para manipuladores da indústria de alimentos no município. **Objetivo:** O objetivo do trabalho foi desenvolver um curso de capacitação aos funcionários de agroindústrias de Caxias do Sul/RS sobre a manipulação correta da matéria-prima de origem animal desde a obtenção até o processamento final, garantindo assim, a segurança alimentar do consumidor final. **Métodos:** Em 2019, foi realizado um curso de capacitação em boas práticas para manipuladores de alimentos pelas alunas e professoras do curso de Medicina Veterinária da

<sup>1</sup> Médica veterinária discente do programa de pós graduação em saúde animal da Universidade de Caxias do Sul - UCS, acssouza@ucs.br

<sup>2</sup> Médica veterinária, debora\_rpavan@hotmail.com

<sup>3</sup> Técnica agrícola na Prefeitura Municipal de Caxias do Sul, mlcampos@caxias.rs.gov.br

<sup>4</sup> Médica veterinária docente da Universidade de Caxias do Sul - UCS, msgoncalves1@ucs.br

<sup>5</sup> Médica veterinária docente da Universidade de Caxias do Sul - UCS, asmattei1@ucs.br

Universidade de Caxias do Sul (UCS) em parceria com COPAS-POA do município. O quadro de agroindústrias registradas nesse setor era de 23 estabelecimentos, formados por casas de mel, granjas avícolas, entrepostos de carnes e derivados, entrepostos de produtos de origem animal, fábricas de laticínios e fábricas de produtos suínos. Assim, foram abordados os seguintes tópicos: definição de alimento seguro, contaminações e suas origens, doenças transmitidas por alimentos, diferentes formas de manifestações das doenças transmitidas por alimentos (DTA'S), boas práticas de fabricação, higienização, desinfecção, controle integrado de pragas, instalações e equipamentos, higiene pessoal, uso de equipamentos de proteção individual (EPI'S) e uniformes, contaminação cruzada, produtos químicos, cuidados com a água, armazenamento de alimentos, manual de BPF'S, procedimento operacional padronizado, planilhas de controle, rotulagem de produtos, atuação do responsável técnico e legislação. O curso foi ministrado de forma gratuita aos manipuladores de alimentos, aos alunos do curso de Medicina Veterinária e aos profissionais da área. O convite foi realizado durante as vistorias de rotina pelas fiscais do setor e também através de divulgação online, nos meses que antecederam o evento. **Resultados:** Nesse sentido, o curso foi ministrado de forma teórica, em um dia com 8 horas de duração. Houve participação de 80 pessoas, que incluíram produtores (60%), profissionais (20%) e alunos (20%). Com o desenvolvimento dos temas sobre qualidade e segurança na produção de alimentos, as alunas puderam executar o papel do médico veterinário nessa área. Também demonstraram aos funcionários da agroindústria e aos acadêmicos, a importância das boas práticas de fabricação, gerando o entendimento de que se deve utilizar a legislação vigente para obter um bom produto final. Assim, esse cumprimento é a garantia, que a agroindústria trará ao consumidor, segurança de estar consumindo um alimento de qualidade. Acredita-se que o objetivo do curso tenha sido alcançado, pois as mudanças observadas nas agroindústrias, nos meses seguintes, apresentaram-se positivas, segundo relatos das fiscais responsáveis. Além disso, também despertou o interesse de alunos e médicos veterinários para a área de segurança de alimentos. **Conclusão:** Concluimos que o curso de capacitação em boas práticas de fabricação para manipuladores de alimentos foi de suma importância tanto para os profissionais, quanto para os alunos. Assim, foi proporcionado que as indústrias estejam preparadas a produzirem alimentos padronizados e que não ofereçam riscos à saúde pública. Através desse treinamento realizado em parceria com a UCS e o serviço de inspeção municipal, acredita-se ter alcançado o resultado desejado, esclarecendo dúvidas de todos os tópicos que compõem o manual de BPF, bem como, sua execução dentro das agroindústrias.

**PALAVRAS-CHAVE:** alimentos, boas práticas de fabricação, inspeção, manipuladores

<sup>1</sup> Médica veterinária discente do programa de pós graduação em saúde animal da Universidade de Caxias do Sul - UCS, acssouza@ucs.br

<sup>2</sup> Médica veterinária, debora\_rpavan@hotmail.com

<sup>3</sup> Técnica agrícola na Prefeitura Municipal de Caxias do Sul, mlcampos@caxias.rs.gov.br

<sup>4</sup> Médica veterinária docente da Universidade de Caxias do Sul - UCS, msgoncalves1@ucs.br

<sup>5</sup> Médica veterinária docente da Universidade de Caxias do Sul - UCS, asmattei1@ucs.br