

SEGURANÇA ALIMENTAR EM GRUPOS DE RISCO FOOD SECURITY IN RISK GROUPS

Cristina Santos^a. Esmeralda Santos^b. Victor Branco^c. Cecília Soares^d. António Saraiva^e

- a) Departamento de Saúde Ambiental/Instituto Politécnico de Coimbra, ESTeSC, Coimbra Health School, Saúde Ambiental, Portugal
cristina.santos@estescoim.pt, telf: 239802430
- b) ARS Centro, IP., Agrupamento de Centros de Saúde do Baixo Mondego, Unidade de Saúde Pública do Baixo Mondego, Portugal
esmeraldasanto@gmail.com, telf: 239940160
- c) Câmara Municipal de Condeixa-a-Nova/Autoridade Veterinária, Portugal
vicbranco@gmail.com, telf: 239949120
- d) ARS Centro, IP., Agrupamento de Centros de Saúde do Baixo Mondego, Portugal
cecilianutricionista@gmail.com, telf: 239940160
- e) Departamento de Radiologia/Instituto Politécnico de Coimbra, ESTeSC, Coimbra Health School, Saúde Ambiental, Portugal
asaraiva@estescoim.pt, telf: 239802430

<https://doi.org/10.17060/ijodaep.2014.n1.v6.752>

Fecha de recepción: 24 de Marzo de 2014

Fecha de admisión: 30 de Marzo de 2014

ABSTRACT

Food security is a basic requirement in all locations where they are provided food, being one of the main concerns in terms of public health, mainly because it can affect the health of the most vulnerable groups, such as children, the elderly and people with special needs.

This study, it was intended to assess the structural conditions and canteens, measurement of polar compounds of frying oils, the evaluation of the temperature of the food before consumption and before their distribution and the assessment of the nutritional quality of meals served.

The sample is composed by canteens of public and private education institutions (nursery to secondary education) and of public and private institutions of social solidarity, totaling 30 canteens and food handlers.

The data collection took place using a checklist of structural and operating conditions of the facilities, temperature measuring equipment HI9060-Hanna Instruments, HI76692W, probe for measuring the temperature of the measuring equipment, meals of polar compounds, Testo probe, model 270 and a checklist for assessing the nutritional quality of meals served.

SEGURANÇA ALIMENTAR EM GRUPOS DE RISCO

The results obtained with regard to the structural and operational conditions of the facilities concluded that the canteens revealed good condition, however it is recommended the need for correction of some non-conformities. It was found that some foods are served at temperatures that are in the danger zone and regarding the nutritional evaluation sensed-if food monotony, excess lipids and inadequacy of the menus to various age groups.

Given the relevance of the theme, it becomes important the improvement of structural conditions and functioning of canteens and the nutritional quality of meals served and the promotion of knowledge and development of skills of the professionals involved, being key players in the process of food safety

Keywords: Food Security; Food Hygiene; Public Health; Food handlers; Risk groups

RESUMO

A segurança alimentar é uma exigência básica, em todos os locais onde são fornecidos alimentos, sendo uma das principais preocupações ao nível da Saúde Pública, principalmente por poderem afetar a saúde dos grupos mais vulneráveis, como crianças, idosos e pessoas com necessidades especiais.

Com este estudo, pretendeu-se avaliar as condições estruturais e de funcionamento das cantinas/refeitórios, a medição de compostos polares dos óleos de fritura, a avaliação das temperaturas dos alimentos antes do consumo nos refeitórios (sem confeção) e à saída dos locais de confeção, antes da sua distribuição e ainda a avaliação da qualidade nutricional de refeições servidas.

A amostra é composta por cantinas/refeitórios dos estabelecimentos de ensino públicos e privados (creche ao ensino secundário) e de instituições públicas e privadas de solidariedade social, totalizando 30 cantinas e 85 profissionais/manipuladores de alimentos.

A recolha de dados realizou-se com recurso, a uma lista de verificação das condições estruturais e de funcionamento das instalações, equipamento de medição de temperatura HI9060- Hanna Instruments, sonda HI7669/2W, para medição das temperaturas das refeições, equipamento de medição de compostos polares, sonda Testo, modelo 270 e uma grelha de avaliação da qualidade nutricional de refeições servidas.

Dos resultados obtidos quanto às condições estruturais e de funcionamento das instalações conclui-se que as cantinas revelaram boas condições, no entanto recomenda-se a necessidade de correção de algumas não conformidades. Verificou-se que alguns alimentos são servidos a temperaturas que se situam na zona de perigo e quanto à avaliação nutricional detetou-se monotonia alimentar, excesso lípidos/glicídicos e desadequação das ementas aos diversos grupos etários. Atendendo à relevância do tema, torna-se fulcral a melhoria das condições estruturais e de funcionamento das cantinas/refeitórios e da qualidade nutricional das refeições servidas e a promoção do conhecimento e do desenvolvimento de competências dos profissionais envolvidos, sendo os principais intervenientes no processo de segurança alimentar.

Palavras Chave: Segurança Alimentar; Higiene Alimentar; Saúde Pública; Manipuladores de alimentos; Grupos de Risco

INTRODUÇÃO

A evolução da sociedade é assinalada pelo desenvolvimento da história da nutrição e da alimentação. Desde a pré-história, o homem procurou fixar-se em locais onde houvesse disponibilidade de alimentos e água para garantir a sua sobrevivência. Sendo ele, um ser participativo de um ecossistema, a sua alimentação obedecia primeiramente ao instinto. No entanto, com a civilização o instinto foi “esquecido” e procurou alimentar-se de acordo com normas recomendadas e de acordo com os alimentos que a natureza disponibilizava. Assim, a alimentação deixou de ser apenas direcionada para alimentos disponíveis, passando a ser influenciada por vários fatores que se relacionam entre si, tais como, características sensoriais dos alimentos (aspeto e textura), genéticas (sensibilidade para os diferentes sabores), ambientais (estilo de vida, custo, cultura), cognitivas (fatores sociais, necessidades emocionais, adversidades) e o estado de saúde (idade, género, restrições físicas) (Campo, 2010).

Em 1966, no Pacto Internacional sobre Direitos Económicos, Sociais e Culturais, a alimentação e nutrição foram reconhecidos como um direito humano, sendo este reconhecimento reforçado pelo Conselho Europeu, uma vez que constituem condições essenciais para promover e proteger a saúde do homem e garantir um desenvolvimento humano saudável (Sousa, 2010).

O termo de Restauração Coletiva é utilizado para classificar uma atividade que integra a preparação, o armazenamento e/ou entrega ou serviço de alimentos a um grande número de pessoas. Um exemplo desse tipo de atividades, são as cantinas escolares que servem diariamente refeições a algumas centenas de estudantes, o que provoca uma preocupação acrescida com os níveis de segurança alimentar das refeições produzidas assegurando a satisfação das exigências e expectativas dos seus utentes, não só a nível da qualidade dos seus serviços bem como da qualidade das refeições servidas (Pereira, 2009) (Oliveira, 2007).

O consumo de alimentos contaminados por microrganismos patogénicos pode levar o indivíduo a um quadro infeccioso, variando de um leve desconforto a reações intensas e até mesmo à morte. Isso pode ocorrer nos grupos mais suscetíveis, como as crianças e os idosos (Lagaggio et al, 2002).

Na maioria das vezes, essas doenças estão relacionadas com o consumo de alimentos que foram extremamente manipulados e com as más condições de armazenamento e acondicionamento, permitindo, desta forma, a exposição direta ao ambiente, propiciando a contaminação e posterior transmissão desses microrganismos aos consumidores (Kusumaningrum et al, 2002).

OBJETIVOS

Foram objetivos deste estudo, a avaliação das condições estruturais e de funcionamento das cantinas/refeitórios, a medição de compostos polares dos óleos de fritura, a avaliação das temperaturas dos alimentos antes do consumo nos refeitórios (sem confeção) e à saída dos locais de confeção, antes da sua distribuição e ainda, a avaliação da qualidade nutricional de refeições servidas. Visa ainda a promoção, conhecimento e desenvolvimento de competências relativamente a boas práticas pelos manipuladores de alimentos sobre segurança alimentar, essenciais a uma adequada manipulação, confeção e distribuição dos géneros alimentícios, tendo em vista a higiene e a segurança dos alimentos servidos, em particular a grupos de risco (crianças, idosos e pessoas debilitadas), de forma a prevenir a ocorrência de doenças de origem alimentar.

PARTICIPANTES

A amostra foi constituída por cantinas/refeitórios dos estabelecimentos de ensino públicos e privados e de instituições públicas e privadas de solidariedade social, totalizando 30 cantinas e 85 profissionais (72 manipuladores de alimentos e 13 dirigentes e profissionais responsáveis pela elaboração de ementas), abrangendo 2753 utentes e servindo 3308 refeições por dia.

Fazem parte da amostra 3 lares de idosos, 5 centros de dia, 4 creches, 10 jardins-de-infância, 8 escolas básicas do 1º ciclo, 1 escola básica do 2º e 3º ciclos, 1 escola secundária, 2 Instituições Privadas de Solidariedade Social (IPSS), 1 Centro de Atendimento Temporário (CAT), com zonas de preparação/confeção e/ou distribuição de alimentos, respetivos manipuladores de alimentos e dirigentes e profissionais responsáveis pela elaboração de ementas.

MATERIAL E MÉTODOS

Este estudo decorreu de Janeiro de 2012 a Dezembro de 2013 e foi desenvolvido num Concelho do distrito de Coimbra e realizado pelo Agrupamento dos Centros Saúde Baixo Mondego, Serviço da Autoridade Veterinária Concelhia e o Departamento de Saúde Ambiental/Instituto Politécnico de Coimbra, ESTeSC, Coimbra Health School.

A recolha de dados realizou-se com recurso, a uma lista de verificação das condições estruturais e de funcionamento das instalações, um termómetro para medição das temperaturas das refeições, uma sonda Testo de medição de compostos polares e uma grelha de avaliação da qualidade nutricional de refeições servidas.

A abordagem do tratamento dos dados foi feita de forma qualitativa.

RESULTADOS

Foram obtidos os seguintes resultados relativamente à avaliação da qualidade dos óleos, através da medição de compostos polares, realizada nas cantinas onde se procede à fritura de alimentos, num total de 16 medições,

SEGURANÇA ALIMENTAR EM GRUPOS DE RISCO

obtiveram-se resultados entre 1% a 9,5%, o que indicia boa qualidade, exceto numa das medições onde se encontraram valores entre os 17% a 24% o que indica uma qualidade satisfatória.

Na avaliação da temperatura dos alimentos à chegada aos refeitórios (sem confeitão), e à saída dos locais de confeitão, antes da sua distribuição, a temperatura da sopa variou entre 72°C e 90°C e a do segundo prato oscilou entre 44°C e 81°C. Tendo obtido temperaturas de 44°C em pratos de carne, 48,2°C em pratos de peixe e 45,2°C em acompanhamentos (arroz). Verificou-se que existem alguns alimentos que se encontram na zona de perigo (4° aos 64°C).

No decorrer das 37 vistorias efetuadas aos locais do estudo, verificou-se que nas instituições/escolas (com confeitão alimentar), quanto à implementação do HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), a rastreabilidade de produtos encontrava-se incorretamente implementada, existência de planos de higienização desadequados, a não realização de análises de alimentos e de água, a inexistência de fichas de segurança de produtos químicos, falta capacidade do armazenamento, falha de organização dos espaços de pessoal, inadequados procedimentos de higienização (instalações/equipamentos), espaços de arrumos com ausência de ventilação, deficiências no controlo de insetos, falta de armaduras de proteção de lâmpadas, falta de torneiras com dispositivos de acionamento não manual, existência de utensílios e louças inapropriados para o contato com alimentos, espaços para arrumos insuficientes, deficientes acessibilidades a deficientes.

Quanto aos refeitórios das escolas (sem confeitão alimentar) apresentaram, na sua maioria, deficientes condições de instalação por se tratarem de salas de atividades onde se servem as refeições. Verifica-se ainda que o HACCP se resume basicamente à medição da temperatura das refeições; inexistência de banho-maria e de linha de serviço de refeições nas escolas servidas por *catering* e distribuição de refeições muito cedo em relação à hora de consumo.

Alguns estabelecimentos estão ligados ao sistema de abastecimento público de água para consumo humano e/ou ligados a um sistema de abastecimento particular. Neste último caso, é verificado um deficiente controlo da qualidade da água.

Constatou-se que apenas 5 instituições têm apoio de nutricionista na elaboração de ementas, tendo-se verificando-se na avaliação nutricional, monotonia alimentar, excesso de lípidos/glúcidos e a não adequação das ementas aos diversos grupos etários.

CONCLUSÃO

Uma alimentação saudável é determinante na saúde de qualquer indivíduo, sendo por isso essencial desde cedo, adquirir um estilo de vida saudável (Campos, 2010).

Nas cantinas, as boas práticas de higiene durante a manipulação de alimentos apresentam-se como um meio importante para reduzir a contaminação cruzada entre superfícies e manipuladores. É fundamental assegurar as condições de higiene quer das instalações físicas e ambiente de trabalho, quer dos próprios manipuladores (Afifi, Abushelaibi, 2008).

Com este trabalho concluímos que existem deficiências quanto às condições estruturais e de funcionamento das cantinas/refeitórios, que poderiam ser colmatadas através da construção/ampliação de espaços. Quanto às questões de higiene das instalações e utensílios poderia haver um maior cumprimento através da contratação de mais recursos humanos.

Com a avaliação efetuada à qualidade dos óleos e às temperaturas das refeições evidenciaram-se falhas, com eventual repercussão na qualidade das refeições servidas.

Também é importante o desenvolvimento de competências para a elaboração de ementas adequadas aos diversos grupos etários e a confeitão de dietas mais saudáveis.

Salienta-se a importância da formação dos manipuladores com vista à consciencialização das repercussões do seu papel e responsabilidades na prevenção da contaminação, devendo dispor de conhecimentos e qualificações necessárias para o desempenho das suas funções.

A qualidade e segurança alimentar terá de ser a principal preocupação dos manipuladores e responsáveis da restauração, assegurando a proteção da saúde pública, cumprindo a legislação em vigor. É necessário um trabalho de equipa, com envolvimento de todos os colaboradores, principalmente os que manipulam alimentos.

Garantir e promover a segurança alimentar, é hoje em dia uma exigência de qualquer instituição onde se confeccione ou distribua alimentos, como forma de garantir a promoção de elevados níveis de confiança e a salvaguarda da saúde dos consumidores.

BIBLIOGRAFIA

- Afifi HS, Abushelaibi A. (2012). Assessment of personal hygiene knowledge, and practices in Al Ain, United Arab Emirates. *Food Control*. 25:249-253.
- Griffith C, Worsfold D, Mitchell R. (1998). Food preparation, risk communication and the consumer. *Food Control*. 9: 225-232.
- Kusumaningrum HD, Putten MM, Rombouts FM, and Beumer RR. (2002). Effects of dishwashing liquid on foodborne pathogens and competitive microorganisms in kitchen sponges. *J. Food Prot*; 65:61-65.
- Lagaggio VRA, Flores ML, Sagabinazi SD. (2002). Avaliação microbiológica da superfície de mãos dos funcionários do restaurante universitário, da Universidade Federal de Santa Maria, RS. *Higiene Alimentar*. 16(100):107-110.
- Oliveira, B. (2007). Qualidade e Segurança alimentar na Restauração colectiva. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 2, 38-40. Editideias;
- Pereira F. (2009). Auditorias Internas aos Sistemas de segurança Alimentar Implementados em cantinas Universitárias [dissertação]. Lisboa. Universidade Técnica de Lisboa – Faculdade de Medicina Veterinária.
- Sousa A. (2010). Impacto Ambiental das Empresas do Canal Horeca; Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação – Universidade do Porto. p.1-2;

