

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

ALESSANDRA SUTIL DE OLIVEIRA KADES

**PROJETO CURSO DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS  
PARA POPULAÇÃO INFORMAL DE CURITIBA, DE FORMA CONTINUADA,  
VISANDO O ALIMENTO SEGURO E A BUSCA DA FORMALIZAÇÃO DOS  
PARTICIPANTES**

CURITIBA

2019

ALESSANDRA SUTIL DE OLIVEIRA KADES

**PROJETO CURSO DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS  
PARA POPULAÇÃO INFORMAL DE CURITIBA, DE FORMA CONTINUADA,  
VISANDO O ALIMENTO SEGURO E A BUSCA DA FORMALIZAÇÃO DOS  
PARTICIPANTES**

Trabalho de conclusão de curso apresentado como requisito parcial à obtenção do grau de pós graduado Lato Sensu em Gestão da Saúde turma 2017.

Orientadora: Professora Daiana Kloh Khalaf

CURITIBA

2019

## RESUMO

Esse é um projeto para a realização de capacitação em boas práticas na manipulação dos alimentos para a população informal de Curitiba, de forma continuada, visando o alimento seguro e a busca da formalização dos participantes. O objetivo é a capacitação da população informal de Curitiba, a comercialização de alimentos seguros e a formalização dos participantes. O curso de boas práticas na manipulação dos alimentos com orientações sobre formalização, terá a duração de 10 horas no total, sendo 8 horas técnicas e 2 horas para informações sobre formalização. Percebe-se que é fundamental a instituição de um programa de educação em saúde continuada, permanente e com orçamento específico, visando a segurança alimentar e nutricional da população, incluindo a produção de um alimento seguro.

**Palavras – chave:** Educação em Saúde. Vigilância em Saúde. Alimento Seguro.

## **ABSTRACT**

This is a project to carry out training in good practices in food manipulation for the informal population of Curitiba, in a continuous way, aiming at safe food and the search of the formalization of the participants. The objective is the training of the informal population of Curitiba, the commercialization of safe foods and the formalization of the participants. The course of good practices in food handling with formalization guidelines will last 10 hours in total, with 8 technical hours and 2 hours for information on formalization. It is understood that it is essential to establish a permanent, permanent and budget-specific health education program aimed at the food and nutritional security of the population, including the production of a safe food.

**Keywords:** Health Education. Health Surveillance. Safe Food.

## SUMÁRIO

<b>RESUMO</b> .....	2
<b>ABSTRACT</b> .....	3
<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	4
1.1 APRESENTAÇÃO .....	4
1.2 OBJETIVO GERAL .....	5
1.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	5
1.4 JUSTIFICATIVA .....	5
<b>2 REVISÃO DE LITERATURA</b> .....	7
<b>3 DIAGNÓSTICO E DESCRIÇÃO DA SITUAÇÃO-PROBLEMA</b> .....	12
3.1 DESCRIÇÃO GERAL DA ORGANIZAÇÃO.....	12
3.2 DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO-PROBLEMA.....	13
<b>4 PROPOSTA TÉCNICA PARA A SOLUÇÃO DA SITUAÇÃO-PROBLEMA</b>	15
4.1 PLANO DE IMPLANTAÇÃO.....	15
4.1.1 Nome do curso.....	15
4.1.2 Órgão promotor .....	15
4.1.3 Órgão executor .....	15
4.1.4 Clientela .....	15
4.1.5 Carga horária .....	15
4.1.6 Horário dos cursos .....	15
4.1.7 Local .....	16
4.1.8 Docentes .....	16
4.1.9 Recursos financeiros .....	16
4.1.10 Material didático e logístico .....	16
4.1.11 Conteúdo do curso .....	17
4.1.12 Sugestão de cronograma do curso.....	19
4.1.13 Sugestão para divulgação dos cursos .....	19
4.1.14 Resultados esperados .....	19
4.1.15 Riscos ou problemas esperados e medidas preventivo-corretivas.....	20
<b>5 CONCLUSÃO</b> .....	21
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	22

# 1 INTRODUÇÃO

## 1.1 APRESENTAÇÃO

Os alimentos podem ser causadores de doenças, dependendo da quantidade e dos tipos de micro-organismos neles presentes. Desta forma, as Boas Práticas de Manipulação são regras que, quando praticadas, ajudam a evitar ou reduzir os perigos ou contaminação de alimentos.

Atualmente, há grande preocupação do consumidor com a qualidade dos alimentos e com os riscos que eles podem acarretar à saúde, tornando-se urgente que se estabeleçam padrões de segurança alimentar.

Nem todos os manipuladores têm consciência do real perigo que a contaminação biológica representa, e também de como evitá-la. Assim, a falta de esclarecimentos entre as pessoas que lidam com os alimentos contribui de forma significativa para a sua contaminação, fazendo necessário adotar, através de capacitações, medidas sanitárias rigorosas na manutenção de um padrão adequado de higiene dos indivíduos que trabalham em serviços de alimentação.

O controle de qualidade no preparo de alimentos é muito importante e envolve as Boas práticas de Manipulação, técnicas e procedimentos adequados para o preparo de alimentos que podem garantir qualidade e segurança higiênico-sanitária dos alimentos. É indiscutível que os programas de capacitação para manipuladores de alimentos são os meios mais recomendáveis e eficazes para transmitir conhecimentos e promover mudanças de atitudes. Somente através de informações e conscientização dos manipuladores é que se conseguirá produzir e oferecer ao consumidor alimentos seguros e inócuos.

O curso de Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos é um dos pré requisitos para a liberação da Licença Sanitária para locais que manipulem alimentos e deve ser exigido de cada funcionário.

Porém muitas pessoas que trabalham com alimentos, como doceiras, salgadeiras, ambulantes, entre outros, não possuem CNPJ e nem são Micro Empresários Individuais (MEIs), portanto não são obrigados por lei a realizar o curso. Desta forma, não sabem da sua existência e do seu propósito.

## 1.2 OBJETIVO GERAL

Propor e implementar um curso de boas práticas na manipulação de alimentos para população informal de Curitiba, de forma continuada, visando o alimento seguro e a busca da formalização dos participantes.

## 1.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1.3.1 Realizar uma busca ativa da população que manipula os alimentos de maneira informal na cidade de Curitiba.

1.3.2 Capacitar, apoiar e auxiliar os manipuladores de alimentos a aperfeiçoarem seus conhecimentos em legislações, microbiologia e parasitologia, contaminantes alimentares, higiene, cuidados com matéria prima (da aquisição até o armazenamento), controle de pragas, descarte do lixo, controle da água.

1.3.3 Formar parcerias com outras secretarias buscando a formalização dos participantes.

## 1.4 JUSTIFICATIVA

Como é crescente o trabalho informal com alimentação, devido à crise financeira que o país está passando, temos uma grande gama de pessoas que não tem a menor ideia dos riscos e responsabilidades em produzir e comercializar alimentos diretamente para a população. Além disso, desconhecem os benefícios que terão ao se formalizar.

Segundo o IBGE Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), no segundo trimestre de 2018 a economia brasileira cresceu 0,2%. Porém, enquanto o desemprego reduziu para 12,4%, o número de trabalhadores com carteira assinada foi o menor até hoje (LAPORTA; CAVALLINI, 2018).

Segundo a PNAD contínua (Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios contínua), do IBGE, isso deve-se ao aumento da informalidade, que ganhou um reforço de quase 1 milhão de pessoas. O número de trabalhadores informal passou de 36,4 milhões em 2017 para 37,3 milhões em junho de 2018, perfazendo um total de 40% da força de trabalho (LAPORTA; CAVALLINI, 2018).

Em reportagem do jornal Gazeta do Povo de janeiro de 2018, é citado um levantamento feito pelo IBGE do ano de 2015, a pedido da Folha de S.Paulo, com

base em dados aprofundados da pesquisa Pnad Contínua, no qual:

Mais de meio milhão de brasileiros hoje ajuda a reduzir a taxa de desemprego no país vendendo algum tipo de alimento nas ruas. Em uma progressão impactante, o número de pessoas que ganham o sustento como ambulantes de alimentação saltou de 253,7 mil no terceiro trimestre de 2016 para 501,3 mil no mesmo período no ano passado (terceiro trimestre de 2017) (GAZETA DO POVO, 2018).

Nessa mesma reportagem, o economista Sergio Firpo defende que a pouca exigência de especialização é uma das explicações para o crescimento da atividade informal na produção de alimentos. Não é necessário um grande treinamento para preparar e vender um alimento (GAZETA DO POVO, 2018).

Lógico que ele não estava necessariamente falando da produção de um alimento seguro.

Além disso, para outro entrevistado, Cimar Azeredo (coordenador do IBGE), a busca por uma alimentação mais barata do que um restaurante também aumentou esse trabalho informal. Ele apenas lamenta que não se trata de um movimento empreendedor voluntário do brasileiro, mas uma maneira de sobreviver até que possa trabalhar com carteira assinada novamente (GAZETA DO POVO, 2018).

Por isso esses alimentos acabando sendo produzidos sem seguir as normas técnicas para a produção de um alimento seguro. O manipulador desses alimentos não pretende se especializar nessa profissão, considerando um “bico” provisório, mas que muitas vezes se torna permanente.

Outro entrevistado, Thiago Xavier que trabalha com consultorias, lembra de outro lado negativo do trabalho informal: a inexistência de direitos trabalhistas e o menor rendimento (GAZETA DO POVO, 2018).

Da mesma forma temos um grande número de pessoas que apresentam intoxicações alimentares e necessitam de atendimento nas Unidades de Saúde e em casos mais graves, internações em hospitais públicos, onerando os gastos em saúde do SUS.

Em 2008, as patologias infecciosas do aparelho digestivo e parasitárias correspondiam a 9,2% do total de casos de mortalidade no Brasil (SHINOHARA; et. al, 2008).

## 2 REVISÃO DE LITERATURA

Segundo TEIXEIRA et AL (2018), a definição de vigilância em saúde (VS) é definida como:

...um processo contínuo e sistemático de coleta, consolidação, análise e disseminação de dados sobre eventos relacionados à saúde, visando o planejamento e a implementação de medidas de políticas públicas para a proteção da saúde da população, a prevenção e controle de riscos, agravos e doenças, bem como para a promoção da saúde...

Para MONKEN e BATISTELLA (2009),

...a expressão 'vigilância em saúde' remete, inicialmente, à palavra vigiar. Sua origem – do latim *vigilare* – significa, de acordo com o Dicionário Aurélio, *observar atentamente, estar atento a, atentar em, estar de sentinela, procurar, campear, cuidar, precaver-se, acautelar-se*.

Segundo os mesmos autores, a vigilância em saúde sempre esteve ligada ao processo saúde doença, no atendimento ao paciente bem como a tentativa de controle da doença, inicialmente feita através do isolamento do paciente.

Um dos principais fatos que auxiliaram a disseminação da “vigilância” em todo o mundo foi a “campanha da varíola”, nas décadas de 60 e 70. No Brasil, em 1975 houve a organização do Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica, através da organização do Sistema de Notificação Compulsória de Doenças. A Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária é criada em 1976, enquanto que a vigilância ambiental só entrou em pauta na década de 90, mesma época em que foi projetado a Estruturação do Sistema Nacional de Vigilância em Saúde – VIGISUS (BRASIL, 1998; MONKEN E BATISTELLA, 2002).

A Política Nacional de Vigilância em Saúde (PNVS), com propostas discutidas na 1ª Conferência Nacional de Vigilância em Saúde, 2018, é um documento norteador do planejamento das ações de vigilância em saúde, com definições claras de responsabilidades, princípios, diretrizes e estratégias

São responsabilidades da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios: assegurar a oferta de ações e de serviços de vigilância em saúde; estabelecer e garantir a articulação entre os setores responsáveis pelas políticas públicas; desenvolver estratégias para identificar situações que resultem em risco de

agravos à saúde, adotando medidas de controle quando necessário; entre outras (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2018).

Vale destacar o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) “a garantia do direito de todos ao acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, com base em práticas alimentares saudáveis, para uma existência digna, em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana”, conforme conceito definido pela Organização Mundial para a Alimentação e Agricultura (CURITIBA - PMC, 2011). Inicialmente o conceito era mais voltado à quantidade de alimento oferecida, porém cada vez o conceito torna-se mais abrangente incorporando aspectos nutricionais, composição do alimento e qualidade e segurança do mesmo.

Sendo assim, podemos chamar a atenção, dentro da SAN, que é mais abrangente, para a segurança alimentar que “é um conjunto de normas de produção, transporte e armazenamento de alimentos visando determinadas características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais padronizadas, segundo as quais os alimentos são adequados ao consumo. Estas regras são, até certo ponto, internacionalizadas, de modo que as relações entre os povos possam atender as necessidades comerciais e sanitárias” (REVISTA SEGURANÇA ALIMENTAR, 2008; CURITIBA - PMC, 2011).

Seguindo todas as normas, temos como produto final um alimento seguro. Pode parecer fácil, mas não é. Para um alimento ser produzido de forma segura é preciso controlar processos e aplicar as boas práticas na manipulação dos alimentos durante a produção, processamento, manipulação, distribuição, estocagem, venda, preparação e utilização, além de uma abordagem preventiva. Portanto, não existe alimento 100% sem risco, mas o trabalho deve ser desenvolvido para minimizar esses riscos, deixando-os dentro de um limite aceitável, ou seja, no alimento seguro, a referência é o controle exercido sobre os perigos físicos, químicos e biológicos, os quais acompanham toda a cadeia de produção do alimento, desde o campo até a mesa. Portanto o controle durante todas essas etapas que garantirá a qualidade final do alimento (RICHARDS, 2002; REVISTA SEGURANÇA ALIMENTAR, 2008).

O termo boas práticas surgiu na década de 50 dentro da indústria farmacêutica para melhorar e dinamizar a produção de alimentos seguros e de qualidade. Nos locais onde são produzidos alimentos, principalmente para posteriormente serem

vendidos, é fundamental que sejam seguidas as boas práticas na manipulação por todas as pessoas que trabalhem com aquele alimento em qualquer momento da cadeia. Vale destacar que as melhores formas para garantir a qualidade de um alimento são a educação e o treinamento constantes (SENAI, 2011).

A correta manipulação dos alimentos pode impedir ou diminuir em muito a presença dos agentes patogênicos que causam as doenças transmitidas por alimentos (DTAs), originadas geralmente por contaminações microbianas em alimentos, causando sintomas que podem ir de vômitos, diarreia, dor de cabeça e abdomen, até casos mais graves levando a sequelas ou até mesmo à morte (SOARES et al, 2016; SILVA JUNIOR, 2005).

As DTAs constituem um dos problemas de saúde pública mais frequentes do mundo atualmente, tornando relevante a busca de estratégias de técnicas nutricionais e de gestão para redução desse tipo de patologia. Na década de 80, o OMS (Organização Mundial da Saúde) informou que das DTAs perfazem mais de 60% das doenças de origem alimentar (SOARES et al, 2016; SILVA JUNIOR, 2005).

Para confirmar um surto de DTA é preciso pelo menos dois casos que apresentam os mesmos sintomas após ingerir alimentos da mesma origem. A notificação é feita através do Sistema de Informação de Agravos de Notificação – SINAN. Porém, embora a vigilância epidemiológica das DTAs tenha iniciado no final de 1999 e de acordo com a Portaria n° 2.472, de 31 de agosto de 2010 (SVS/MS), todo surto de DTA deve ser notificado às autoridades locais de saúde e investigado imediatamente, muitos casos não são notificados, sendo um problema para a avaliação da real situação na saúde pública no Brasil. (BRASIL, 2010; SILVA JUNIOR, 2005).

Segundo a Secretaria de Vigilância em Saúde, os principais locais de ocorrência de surtos são as residências (45,4%), os restaurantes (19,8%), as instituições de ensino (10,6%), os refeitórios (7,5%), as festas (5,7%), as unidades de saúde (1,7%), os ambulantes (0,5%), dentre outros (8,7%) (BRASIL, 2010).

Mesmo subnotificadas, segundo dados da vigilância epidemiológica do Ministério da Saúde, ocorreram mais de 8.663 surtos de DTA, 163.465 internações por DTA e 112 óbitos no Brasil, de 2000 a 2011, com uma média de 14.860 casos por ano (BRASIL, 2010).

Ao considerar perdas e custos decorrentes de um surto por DTA, deve ser levado em consideração, além do comprometimento pessoal e profissional do

indivíduo acometido bem como do seu local de trabalho, o impacto nos gastos com tratamento de saúde do mesmo, seja na rede particular ou pública. Dados da Previdência Social apontam 23.771 benefícios auxílios-doença acidentários concedidos segundo os códigos da CID-10 no mês de abril de 2014 (BRASIL, [s.d.]).

Isso causa um custo elevado para a saúde pública, pois a média de dias de internação nos casos de DTAs

De acordo com a Portaria nº 2.472, de 31 de agosto de 2010 (SVS/MS), todo surto de DTA deve ser notificado às autoridades locais de saúde e investigado imediatamente. A unidade de saúde notificadora deve utilizar a ficha de notificação/investigação do SINAN, encaminhando-a para ser processada conforme o fluxo estabelecido pela Secretaria Municipal de Saúde (BRASIL, 2010). Segundo dados da vigilância epidemiológica do Ministério da Saúde, ocorreram mais de 8.663 surtos de DTA, 163.465 internações por DTA e 112 óbitos no Brasil, de 2000 a 2011, com uma média de 14.860 casos por ano (BRASIL, 2010).

Em se tratando de vendedores ambulantes de produtos comestíveis, pode-se observar que estão em todos os lugares, sendo a maioria pessoas de baixa renda ou desempregadas, com pouco conhecimento sobre boas práticas na manipulação de alimentos. Dessa forma, esses produtos oferecem grandes riscos para a população que os consumirem. Mesmo esses ambulantes estando também sujeitos à legislação sanitária, existe a dificuldade de fiscais para o controle e inspeção dos mesmos (CHRISTINELLI et al, 2013).

Quando se fala do comércio ambulante de alimentos torna-se urgente a capacitação dessas pessoas, a fim de evitar contaminações, uma vez que alimentam uma parcela cada dia maior da população, que muitas vezes procura um alimento rápido e barato no seu dia a dia.

Pesquisadores pelo mundo calculam que aproximadamente 100 milhões de pessoas adoecem por DTAs e que, estatisticamente 85% dos casos poderia ser evitado somente com a manipulação correta dos alimentos (FIGUEIREDO, 2002).

A Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional da Vigilância Sanitária nº 216, de 15 de setembro de 2004, é quem dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Todas as pessoas que manipulem alimentos para comercialização devem atendê-la, inclusive os vendedores ambulantes de alimentos (ANVISA, 2004).

Muitos estudos realizados em todas as regiões brasileiras mostram que produtos produzidos por pessoas não capacitadas, como muitos dos ambulantes, podem representar um risco para a saúde pública. Porém, em muitas localidades, os alimentos servidos por ambulantes se disseminam muito rapidamente e o serviço da Vigilância Sanitária (VISA) não está preparada para fiscaliza-los adequadamente, muitas vezes por falta de recursos humano no próprio serviço, ou pelos ambulantes não possuírem um ponto fixo, estrutura mínima e condições necessárias para o funcionamento (CHRISTINELLI et al, 2013).

Embora seja citado que a VISA tem essas dificuldades na fiscalização dos ambulantes e ainda mais para a aplicação de sanções aos vendedores que estiverem em desacordo com as leis e normas, entende-se que apenas a ação repressiva não cumpre um papel pedagógico de mudança de comportamento, mas sim o que muitos autores defendem como a capacitação permanente (CHRISTINELLI et al, 2013).

### **3. DIAGNÓSTICO E DESCRIÇÃO DA SITUAÇÃO-PROBLEMA**

#### **3.1 DESCRIÇÃO GERAL DA ORGANIZAÇÃO**

Em 1986, tornaram-se tão importantes os assuntos e serviços ligados ao abastecimento da cidade de Curitiba, que acabou sendo criada uma secretaria para esse fim - a Secretaria Municipal do Abastecimento (SMAB) (CURITIBA - PMC, 2011).

A partir dessa data, a SMAB ficou responsável pela distribuição de gêneros alimentícios para a população, fomentar as atividades de produção rural da Região Metropolitana de Curitiba, criar equipamentos que beneficiem e facilitem a comercialização de alimentos para o consumidor, administrar os mercados municipais e feiras livres, colaborar em atividades de orientação e defesa do consumir e elaborar relatório anual e proposta orçamentária (CURITIBA, 2007).

Em 2005, ampliam-se as ações visando os princípios da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), que traz "a garantia do direito de todos ao acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, com base em práticas alimentares saudáveis, para uma existência digna, em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana", conforme conceito definido pela Organização Mundial para a Alimentação e Agricultura (CURITIBA - PMC, 2011).

Neste contexto, a SMAB possibilita o acesso facilitado a gêneros alimentícios para a população (principalmente a que se encontra em risco social), com a criação e operacionalização de programas e equipamentos de abastecimento que beneficiam e facilitam a comercialização de alimentos a preço praticamente de custo, promove a integração entre produtor e consumidor, estimula o agronegócio, fomenta atividades de agricultura urbana, administra o Mercado Municipal, varejões e feiras, desenvolve atividades de orientação à defesa do consumidor e promove a educação alimentar (CURITIBA, 2005 e CURITIBA, 2011).

Em 2006, levando-se em consideração a complexidade e a dimensão das necessidades do abastecimento alimentar e nutricional da população de Curitiba e Região Metropolitana, são estabelecidos três eixos de trabalho: Abastecimento Comercial, Abastecimento Social e Educação Alimentar e Nutricional, tendo a Secretaria a missão de "promover o abastecimento de alimentos, associado à educação alimentar, visando a melhoria do padrão nutricional da população de Curitiba, principalmente a que se encontra em risco social" (CURITIBA, 2011).

Em 2008, através do decreto nº1108, de Curitiba/PR, aprova o regimento interno da secretaria e agrupa as ações em três departamentos, que tiveram seus nomes alterados recentemente, em 2018, para: Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional, Departamento de Unidades de Abastecimento e Departamento de Abastecimento Social (CURITIBA, 2011).

Com o passar dos anos, desde a criação da SMAB, sua visão foi sendo modificada e passou a ser orientada pelo que prega a definição de SAN.

A cidade de Curitiba é dividida espacialmente em 10 regiões denominadas Regionais, compostas cada uma por diversos bairros da cidade. A Secretaria Municipal do Abastecimento tem subdivisões em cada uma dessas Regionais, denominadas de Núcleos Regionais do Abastecimento, sendo responsáveis por todos os programas e projetos da Secretaria dentro daqueles limites geográficos.

Com isso, seus programas e ações foram sendo desenvolvidos para que a população esteja cada vez mais próxima de alcançar a Segurança Alimentar e Nutricional e isso inclui a fabricação e o consumo de alimentos seguros.

### 3.2 DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO–PROBLEMA

Dados da OMS (Organização Mundial da Saúde) de 2015 chamam atenção para o crescente problema das intoxicações alimentares. Em torno de 582 milhões de pessoas ficam doentes e 351 mil chegam a morrer pelo consumo de alimentos contaminados, sendo as crianças (acima de 40%) as mais afetadas (O GLOBO, 2015).

A produção de alimentos não seguros (Insegurança Alimentar) também leva a grandes perdas econômicas. Um exemplo disso é um surto que aconteceu na Alemanha, provocando perdas para agricultores e indústrias na casa de US\$ 1,3 bilhão (O GLOBO, 2015).

Em Curitiba não é diferente. Em cada canto da cidade encontramos pessoas que estão trabalhando informalmente com alimentação, como ambulantes ou não, vendendo seus produtos em sinaleiros, praças, espaços públicos, em frente a estádios e teatros, através de redes sociais e do “boca a boca”.

Um curso de boas práticas na manipulação de alimentos tem um custo médio de R\$ 250,00, o que pode ser também um fator proibitivo para muitos.

Unindo a missão da Secretaria Municipal do Abastecimento (SMAB), que visa priorizar as ações para pessoas mais vulneráveis à importância dessas informações

para a produção de um alimento seguro para a população que o consumirá surgiu a ideia desse projeto.

Além disso, contando com a parceria de outros órgãos e Secretarias da Prefeitura, como Vigilância Sanitária, Finanças, Urbanismo e Agência Curitiba, é possível orientar e encaminhar essas pessoas para a formalização de suas atividades, buscando o fortalecimento do profissional e o seu retorno para o mercado de trabalho formal.

Portanto se faz urgente, para essas pessoas da comunidade, a informação sobre boas práticas na manipulação de alimentos e os riscos à saúde caso não as sigam; além do incentivo à formalização pelas mesmas. Estes são deveres do município, pois trata-se da segurança alimentar e nutricional da população. No município de Curitiba, uma das secretarias que trabalham fortemente com esse tema é a Secretaria Municipal do Abastecimento, por isso sua escolha para implantação.

## 4 PROPOSTA TÉCNICA PARA A SOLUÇÃO DA SITUAÇÃO-PROBLEMA

Proposta e implementação de um curso de boas práticas na manipulação de alimentos para população informal de Curitiba, de forma continuada, visando o alimento seguro e a busca da formalização dos participantes.

### 4.1 PLANO DE IMPLANTAÇÃO

#### 4.1.1 Nome do curso

Curso: Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

#### 4.1.2 Órgão promotor

Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba

#### 4.1.3 Órgão executor

Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba – módulos técnicos do curso.

Parceiros: Secretaria de Saúde, Secretaria de Finanças, Secretaria de Urbanismo e Agência Curitiba – módulo que abordará assuntos relacionados a formalização das atividades laborais dos participantes, relacionadas à manipulação de alimentos.

#### 4.1.4 Clientela

O curso será oferecido preferencialmente para a população em situação de vulnerabilidade social, residente em Curitiba, cadastrada no Cadastro Único (CadÚnico) do governo federal e participante de algum programa social, ou cadastrada no Armazém da Família (programa da SMAB) e/ou indicadas pelos Chefes de Núcleos Regionais da Secretaria Municipal do Abastecimento (SMAB).

#### 4.1.5 Carga Horária

A carga horária total do curso será = 10 horas, divididas em três módulos:

a) 8 horas de conteúdos técnicos, divididos em 2 módulos de 4 horas cada

b) 1 módulo de 2 horas, abordando conteúdos inerentes à formalização das atividades laborais dos participantes relacionadas à manipulação de alimentos.

#### 4.1.6 Horário dos cursos

Os cursos serão ministrados nos auditórios das regionais de Curitiba das 9 às 13hs (período da manhã) ou das 13 às 17hs (período da tarde).

#### 4.1.7 Local

O local será definido em cada regional, sendo preferencialmente nos auditórios das Ruas das Cidades de Curitiba (local onde há a concentração de oferta de serviços da prefeitura, sendo uma Rua da Cidadania por Regional).

#### 4.1.8 Docentes

Os módulos técnicos do curso: técnicos da SMAB com capacitação e conhecimento para ministrar esse curso

O módulo informativo: funcionário capacitado, indicado pelo setor responsável

#### 4.1.9 Recursos Financeiros

Tanto os docentes quanto o local de realização do curso não gerarão ônus para o município. Serão utilizados os servidores do próprio quadro técnico de funcionários, bem como auditórios pertencentes ao próprio município. Serão necessários 02 técnicos da SMAB com formação adequada e conhecimento específico na área de alimentos (ex.: nutricionista, engenheiro agrônomo, médico veterinário), bem como funcionários das demais secretarias para a explanação dos seus conteúdos.

Para os demais materiais utilizados, estima-se um custo de R\$ 2,00 por apostila a ser entregue no final do curso e mais R\$ 1,00 por participante por curso para os demais materiais.

Portanto, o valor do curso para o município, com capacidade para atender 60 pessoas, seria em média: R\$ 200,00.

#### 4.1.10 Material didático e logístico

Para a realização dos cursos de Boas Práticas na Manipulação dos alimentos serão necessários:

Sala de aula/ auditório com capacidade para 70 pessoas sentadas, com água

potável e próximo a sanitários – próprio do município;

Multimídia completo (01 notebook com mouse, caixa de som, cabos, 01 projetor, microfone, etc.) – próprio do município;

Tela ou tela ou parede lisa branca para projeção do conteúdo do curso (que será desenvolvido no aplicativo Power Point ou outro a escolha do ministrante do curso);

Duas mesas de apoio;

Certificado de Participação gerado pelo IMAP (Instituto Municipal de Administração Pública) – será disponibilizado *on line*;

Materiais para realização de dinâmicas: bexiga, glitter, purpurina, saco plástico, caneta, bloco “*post it*”, pó de café, álcool gel 70%, detergente de louça, copo de vidro, esponja de aço, tinta guache, vasilha plástica, pano de prato, entre outros;

Transporte dos servidores até o local do curso, através do serviço de transporte da PMC;

Ficha de avaliação e caneta;

Apostila impressa com o resumo dos conteúdos.

#### 4.1.11 Conteúdo do curso

O conteúdo do curso foi elaborado conforme a legislação vigente para a quem trabalha com manipulação de alimentos - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) (ANVISA, 2004).

Vale ressaltar que o Curso de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, com duração mínima de 8 horas, é um dos documentos exigidos pela Vigilância Sanitária para a liberação da Licença Sanitária para o estabelecimento.

<b>Módulo</b>	<b>C H</b>	<b>Conteúdo</b>	<b>Órgão Responsável</b>
1	4h	<ul style="list-style-type: none"> <li>- O que são as boas práticas e alimento seguro</li> <li>- Legislação: portarias e resolução do Ministério da Saúde</li> <li>- O que são os perigos químicos, físicos e biológicos</li> </ul>	SMAB

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Microbiologia e parasitologia para manipuladores de alimentos</li> <li>- Doenças transmitidas pelos alimentos (DTAs)</li> <li>- Controle do crescimento bacteriano</li> </ul>	
--	--	--	--

<b>Módulo</b>	<b>C H</b>	<b>Conteúdo</b>	<b>Órgão Responsável</b>
2	4h	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuidados higiênicos dos manipuladores</li> <li>- Instalações e Higiene do ambiente</li> <li>- Controle integrado de pragas</li> <li>- Aquisição, transporte e recepção da matéria prima</li> <li>- Armazenamento de matéria prima e produtos</li> <li>- Higiene e cuidado nos processos de: pré-preparo, cozimento e manipulação pós-cozimento de alimentos</li> <li>- Transporte, distribuição e exposição ao consumo dos alimentos preparados</li> <li>- Armazenamento e descarte de lixo</li> <li>- Controle de água</li> </ul>	SMAB
3	2h	<p>Informações e orientações para a formalização das atividades laborais dos participantes, relacionadas à manipulação</p>	<p>Secretaria de Saúde</p> <p>Secretaria de Finanças</p>

		de alimentos.	Secretaria de Urbanismo  Agência Curitiba
--	--	---------------	--

#### 4.1.12 Sugestão de cronograma do curso de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

Oferecer 02 cursos por mês, ministrados em 3 módulos de 4h, 4h e 2h respectivamente, com duração total de 10h, fazendo rodízio entre as 10 Regionais de Curitiba, através de sorteio, realizando pelo menos 20 cursos ao ano.

Após ter realizado nas 10 regionais, avaliar a demanda ainda existente para programar o novo cronograma de cursos.

a) Frequência: conforme decreto nº 1299/1993, em seu artigo 10º “para atividade de treinamento e desenvolvimento...o participante deverá...obter frequência de cem por cento (100%) para cursos de até vinte (20) horas; e II- obter frequência mínima de oitenta por cento (80%) para cursos com carga horária superior a vinte (20) horas” (Fonte: site IMAP).

b) Avaliação: a avaliação do curso será realizada através de uma ficha de avaliação a ser entregue aos participantes ao final do curso.

#### 4.1.13 Sugestão para divulgação dos cursos

Utilizar os equipamentos e serviços próprios da Prefeitura de Curitiba (PMC), bem como alinhar junto à Secretaria de Comunicação Social da PMC a ampla divulgação em mídias escritas, televisionadas entre outras.

#### 4.1.14 Resultados esperados

Capacitação de 1200 manipuladores de alimentos, por ano, em Curitiba, para a produção de alimentos seguros.

Diminuição das DTAs (doenças transmitidas por alimentos) e consequente custo para tratamento, através da manipulação correta dos alimentos.

Identificação e encaminhamento de 100% dos manipuladores informais

participantes dos cursos para as secretarias e órgãos parceiros.

Formalização de pelo menos 50% dos manipuladores de alimentos informais frequentadores e identificados nos cursos.

#### 4.1.15 Riscos ou problemas esperados e medidas preventivo-corretivas

Alguns problemas que podem ser esperados com suas respectivas medidas corretivas são:

- Baixa procura pelo curso: que poderia ser por pouca divulgação – medida: aumentar a divulgação e realizar busca ativa.

- Baixa adesão de público/alto absenteísmo (o curso é muito técnico e cansativo, necessitando de 100% de presença para receber o certificado) – medida: inserir mais atividades práticas no curso e explicar de forma clara quais são os critérios para a certificação.

- Baixo índice de formalização após o curso – medida: reforçar a importância e os ganhos com ela.

- Falta de recursos financeiros e ou de recursos humanos, por parte do município - medida: alguns itens podem ser substituídos (como os utilizados nas atividades práticas), porém outros não (como os profissionais técnicos que ministrarão os cursos). Nesse caso, suspensão dos cursos até o retorno dos técnicos ou recursos.

## 5 CONCLUSÃO

Perder o emprego ou querer mudar de ramo é cada dia mais comum. Pela intimidade com o cozinhar e por não precisar de muitos conhecimentos técnicos para isso, fabricar alimentos para vender torna-se cada dia mais uma opção fácil e muito corriqueira para os brasileiros.

Porém, o que muitos não sabem é que não adianta só saber cozinhar. Para vender um produto próprio, é preciso cozinhar com segurança, seguindo boas práticas na manipulação dos alimentos e isso só se aprende com técnicos capacitados e com muita informação e interesse.

Esse trabalho sugere justamente a realização de um curso para capacitar os manipuladores em boas práticas na manipulação do alimento, facilitando o acesso à informação dos ambulantes e demais, visando a produção de um alimento seguro para o consumo da população.

Ações como essa são um dever do município, dentro dos princípios do SUS (Sistema Único de Saúde), como uma atividade de vigilância à saúde.

Ao mesmo tempo, desmistifica a visão que a população muitas vezes tem de que o serviço público só faz fiscalização e punição, estreitando o vínculo entre governo e comunidade.

Para que funcione, esse projeto deve ter o envolvimento dos técnicos e de todos que fazem parte, direta ou indiretamente.

Algo que dificulta a continuidade de ações como essa é o fator financeiro e institucional. Não existe um programa permanente e específico para a educação em saúde, bem como, por não ser um programa de governo, com metas a serem cumpridas, muitas vezes não há o comprometimento por parte dos atores/funcionários responsáveis pela ação nas diversas Secretarias. Portanto, não existe uma verba destinada a esse tipo de ação nem a obrigatoriedade das Secretarias participarem ativamente no processo.

Como sugestão fica a criação de um Programa Permanente de Educação em Saúde, intersetorial e intersecretarias, com um orçamento próprio destinado ao desenvolvimento de ações educativas e ou capacitantes dentro do município, especialmente voltada a Segurança Alimentar e Nutricional.

## REFERÊNCIAS

ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução nº.216 de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União 16 de set de 2004. Disponível em: <  
<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>> Acesso em: 30/01/2019

ARREAZA, A.L.V.; MORAES, J.C. **Vigilância da saúde**: fundamentos, interfaces e tendências. Ciência & Saúde Coletiva, v.15, n.4, pág.2215-2228, 2010. Temas Livres. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/csc/2010.v15n4/2215-2228/> . Acesso em: 07 janeiro 2019.

BRITO, I.F.; NETTO, FENNER, A.L.D.; G.F., MACHADO, J.M.H.; OCKÉ-REIS, C.O.; SANTORUM, J.A.; SOUZA, M.S.; VILLARDI, J.W.R. **Vigilância em Saúde brasileira**: reflexões e contribuição ao debate da 1ª Conferência Nacional de Vigilância em Saúde. Ciência & Saúde Coletiva, v.22, n.10, pág.3137-3148, outubro de 2017. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/csc/2017.v22n10/3137-3148/>. Acesso em: 07 janeiro 2019.

BRASIL. **Projeto VIGISUS II – Estruturação do Sistema Nacional de Vigilância em Saúde**. Brasília: Ministério da Saúde: Fundação Nacional de Saúde, 1998. Disponível em: <http://ses.sp.bvs.br/lis/resource/471#.XHA4ggD9mM8> Acesso em: 30/01/2019  
 BRASIL, MINISTÉRIO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL. Menu de apoio – Estatísticas: Segurança e Saúde Ocupacional: Tabelas – CID-10. Disponível em: <<http://www.previdencia.gov.br/estatisticas/menu-de-apoio-estatisticas-seguranca-e-saude-ocupacional-tabelas/>>. Acesso em: 30/01/2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Curso Básico de Vigilância Epidemiológica**. Brasília: Ministério da Saúde. 2005. Disponível em: <[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/Curso\\_vigilancia\\_epidemiologico.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/Curso_vigilancia_epidemiologico.pdf)> Acesso em: 03/02/2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos**. MINISTÉRIO DA SAÚDE Brasília – DF 2010 Alimentos. Disponível em: <[http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/manual\\_doencas\\_transmitidas\\_por\\_alimentos\\_pdf.pdf](http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/manual_doencas_transmitidas_por_alimentos_pdf.pdf)>. Acesso em: 30/01/2019.

CHRISTINELLI, GT; PUTTI, LS; MARTINS, A.B.; SIMIONATO, E.M.R.S.; WECKWERTH, P.H. **Condições higiênic-sanitárias de lanches “cachorro- quente” do comércio ambulante**. Revista Brasileira de Pesquisa em Saúde. 2013; 15(4):57-62. Disponível em: <<https://docplayer.com.br/22240345-Condicoes-higienico-sanitarias-de-lanches-cachorro-quente-do-comercio-ambulante.html>> Acesso em: 30/01/2019.

CURITIBA, Prefeitura Municipal de Curitiba. Secretaria Municipal do Abastecimento. **Plano Setorial de Desenvolvimento Social e Relatório Interno da Secretaria Municipal do Abastecimento**. Comissão Temática de Abastecimento Alimentar. Diagnóstico. Curitiba, jun., 2007.

CURITIBA, Prefeitura Municipal de Curitiba. Secretaria Municipal da Saúde. Centro de Epidemiologia. Coordenação de Vigilância Nutricional. **Resultados do SISVAN de 2010**. Curitiba, 2011.

CURITIBA, Prefeitura Municipal de Curitiba. Prefeitura Municipal de Curitiba. Instituto Municipal de Administração Pública. **Segurança Alimentar e Nutricional: “Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável”** A experiência do Município de Curitiba. Curitiba: PMC, 2011.

CURITIBA, **Relatório de Gestão 2005 Curitiba**, Prefeitura Municipal de Curitiba. Instituto Municipal de Administração Pública. Relatório de Gestão da Prefeitura Municipal de Curitiba. Curitiba: PMC, 2005.

FIGUEIREDO, R.M. **Guia prático para evitar doenças veiculadas por alimentos (DVA):** como não comer fungos, bactérias e outros bichos que fazem mal. Rio de Janeiro: Editora Manole; 2002.

GAZETA DO POVO. **Retomada estimula troca de emprego Brasil deve criar 1 milhão de vagas formais em 2018**. Disponível em: <<https://www.gazetadopovo.com.br/economia/livre-iniciativa/carreira-e-concursos/retomada-estimula-troca-de-emprego-brasil-deve-criar-1-milhao-de-vagas-formais-em-2018-49lllbpsexhndnb8ihffcnbzl/>> Acesso em: 01/02/2019

LAPORTA, Taís; CAVALLINI, Marta - **Desemprego cai, mas aumento do trabalho informal dificulta retomada da economia**. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/noticia/2018/08/31/desemprego-cai-mas-aumento-do-trabalho-informal-dificulta-retomada-da-economia.ghtml>> Acesso em: 01/02/2019

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Política Nacional de Vigilância em Saúde. 2018**. Disponível em: <<http://portalms.saude.gov.br/vigilancia-em-saude/politica-nacional-de-vigilancia-em-saude>> Acesso em: 30/01/2019

MONKEN, M.; BATISTELLA, C. – **Vigilância em Saúde. Dicionário da Educação Profissional em Saúde**. Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio. 2009 Disponível em: <http://www.sites.epsiv.fiocruz.br/dicionario/verbetes/vigsau.html>> Acesso em: 02/02/2019

O GLOBO. **Intoxicação alimentar mata mais de 350 mil pessoas por ano, alerta OMS**. Disponível em: <<https://oglobo.globo.com/sociedade/saude/intoxicacao-alimentar-mata-mais-de-350-mil-pessoas-por-ano-alerta-oms-15768347>> Acesso em: 01/02/2019

REVISTA SEGURANÇA ALIMENTAR. **Food Ingredients** Brasil nº4 – 2008 Disponível em: <http://www.revista-fi.com/materias/54.pdf> Acesso em: 16/02/2019.

RICHARDS NSPS. **Segurança Alimentar:** como prevenir contaminações na indústria. Food Ingredients Brasil. 2002; 18:16-30.

Serviço Nacional da Indústria. **Programa Alimento Seguro (PAS).** Brasília: SENAI; 2011.

SHINOHARA, N. K. S.; BARROS, V. B.; JIMENEZ, S. M. C.; MACHADO, E. C. L.; DUTRA, R. A. F.; FILHO, J. L. L. **Salmonella spp. , importante agente patogênico veiculado em alimentos. Ciência e saúde coletiva.** 2008; 1675-1683 p.

SILVA JUNIOR, E.A. **Procedimentos para a avaliação dos surtos de doenças transmitidas por alimentos.** In: Manual de controle sanitário em serviços de alimentação. São Paulo: Varela: 2005

SOARES, L.S.; ALMEIDA, R.C.de C.; LARROZA, I.N. **Conhecimento, atitudes e práticas de manipuladores de alimentos em segurança dos alimentos:** uma revisão sistemática. Revista Higiene Alimentar - Vol.30 - nº 256/257 - Maio/Junho de 2016

TEIXEIRA, M.G.; COSTA, M.C.N.; CARMO, E.H.; OLIVEIRA, W.K.; PENNA, G.O. **Vigilância em Saúde no SUS - construção, efeitos e perspectivas.** 2018 Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csc/v23n6/1413-8123-csc-23-06-1811.pdf> Acesso em: 15/01/2019