AVALIAÇÃO DA APLICAÇÃO DA RDC 216/2004/ANVISA NAS EMBARCAÇÕES DO ESTADO DO AMAZONAS.

Jerfeson Nepumuceno Caldas ✉

Mestre em Saúde, Sociedade e Endemias na Amazônia/UFAM

✉ jerfeson.caldas@bol.com.br

RESUMO

Este trabalho teve como objetivo analisar a adequação da resolução RDC 216/2004 da ANVISA nas embarcações no Estado do Amazonas. Os quesitos da lei foram avaliados através da aplicação de um questionário. Foi apontado um percentual de 100% de não conformidade para itens relacionados com a qualidade da água potável, conservação do lixo e ações de preparação, armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado. A RDC 216/2004 é aplicável aos serviços de alimentação das embarcações, porém é necessário ampliar o controle sanitário desses veículos.

Palavras-chave: Vigilância Sanitária. Condições Sanitárias. Saúde Pública.

ABSTRACT

This article has the purpose of analyze the adaptation of ANVISA's resolution RDC 216/2004 to the vessels of the State of Amazonas. The items of the Law have been evaluated based on a questionnaire. There are 100% of non-conformities to items related to the quality of potable water, garbage storage and actions of preparation, storage and exposure of the food. The RDC 216/2004 is applicable to the food services of the vessels, however it's necessary to expand the sanitary control of those means of transportation.

Keywords: Sanitary Control. Sanitary Conditions. Public health.

INTRODUÇÃO

Os veículos aquaviários é um dos meios de transportes mais utilizados no Mundo, pela viabilidade de percorrer longas distâncias é adaptado à geografia do Estado do Amazonas e empregado no transporte de cargas e passageiros. Em função do elevado tempo para algumas viagens algumas embarcações dispõem de serviços de alimentação, e ficam sujeitas ao controle sanitário para evitar a propagação de doenças e prevenir a saúde da população.

As ações de controle sanitário promovidas pela vigilância sanitária integra um conjunto de práticas definidas nas atribuições do Sistema Único de Saúde – SUS, entre elas o controle e fiscalização de produtos, substâncias e serviços de interesse sanitário (COSTA, 2003). No Brasil, o controle sanitário de alimentos é regulamentado pela resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação (BRASIL, 2004).

As práticas de vigilância sanitária estão vinculadas ao conceito de risco como possibilidade, perigo potencial ou ameaça de dano ou agravo que exigem intervenções de proteção da saúde, aos objetos da ação de vigilância e ao envolvimento de amplo conhecimento multidisciplinar. São legalmente garantidas na Constituição Federal de 1988 nos seus artigos 196 e 200, e integra as ações de competência do SUS, visualizando-se claramente a posição que desfruta como componente do atual conceito de saúde (COSTA, 2003). Trata-se de uma ação do

Estado para intervir e reduzir os riscos à saúde e busca o controle de possíveis causas estranhas com potencial negativo, contida em seu campo de ação, suas atividades regulamentadoras, normativas e autorizativas, vinculada no campo da saúde, tem uma relação próxima do campo econômico (DE SETA & DAIN, 2010).

Em 27 de janeiro de 1999, O Congresso Nacional promulgou a Lei n. 9.782, que dispõe sobre o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, e criou a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. A agência assumiu como finalidade institucional "promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como o controle de portos, aeroportos e fronteiras" (BRASIL, 1999).

A agência atua no controle sanitário dos portos instalados no território nacional, assim como nas embarcações que operem com o transporte de cargas e viajantes, desenvolvendo ações de promoção da vigilância epidemiológica e do controle de vetores dessas áreas e dos meios de transporte que nelas circulam, incluindo o controle sanitário dos alimentos ofertados a bordo das embarcações, em seu fluxo de recebimento, armazenamento, preparação, distribuição e exposição (BRASIL, 2009).

Muitos dos surtos ocorridos por contaminação alimentar, são causados pela falta de adequação na refrigeração, preparo dos alimentos, desqualificação de manipuladores, processos térmicos equivocados, conservação errada dos alimentos, contaminação cruzada, uso de sobras e produtos clandestinos (BRILHANTE, 2010). Os fatores relacionados com a ocorrência de doenças de origem alimentar incluem a má condição de higiene na manipulação de alimentos, o uso incorreto de tempo-temperatura, más condições de armazenamento e conservação de alimentos e falta de adequação e conservação na estrutura física dos serviços (SILVA JUNIOR, 2001).

Na rotina de trabalho de fiscalização nas embarcações, os fiscais da ANVISA utilizam também a RDC n° 216 – Regulamento de âmbito federal que define normas quanto as Boas Práticas de manipulação e comercialização de alimentos, esse instrumento legal, propicia que durante a ação fiscal seja possível avaliar os serviços conforme itens de verificação (BRASIL, 2004).

Este estudo foi realizado com o objetivo de avaliar a aplicação da RDC 216/2004/ANVISA nas embarcações do Estado do Amazonas, no porto público de Manaus. Foi aplicado um questionário, com o propósito de relacionar os itens da legislação em ordem de conformidades e não conformidades encontradas nas embarcações e propor sugestões de melhoria para as não conformidades identificadas. Portanto, o estudo é de grande relevância para saúde pública, visto que a maior parte dos estudos em segurança de alimentos está voltada para as condições higienicossanitárias em atividades de rua e de comércio de restaurantes.

MATERIAL E MÉTODOS

Foi aplicado um questionário para avaliação das condições higienicossanitárias das embarcações que atracam no porto público de Manaus. As embarcações estudadas foram selecionadas aleatoriamente, as mesmas apresentaram uma característica comum, o transporte misto de cargas e passageiros de Manaus para outros municípios do Estado do Amazonas. A abordagem foi realizada pelo pesquisador, no período de Julho de 2012, no horário de 08:00 às 12:00 horas, em função da saída das embarcações ocorrerem nesse intervalo.

Para análise das boas práticas de alimentos das embarcações avaliadas, foi desenvolvido um questionário, com base na RDC 216 de 15 de setembro de 2004. Visando a obtenção de informações, foram apontados 28 quesitos, distribuídos entre as seguintes categorias: Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Abastecimento de água; Manejo de resíduos; Manipuladores; Matérias primas, ingredientes e embalagens; Preparação de alimento; Armazenamento e transporte do alimento preparado e Exposição ao consumo do alimento preparado.

Para o preenchimento dos 28 itens foram usadas as seguintes nomenclaturas: (C) - Conformidade ao item observado e (NC) ao não atendimento ao quesito observado. Após o preenchimento dos itens, os resultados foram consolidados em tabelas que permitiram a comparação de 1 a 8, onde foram apresentados os percentuais das embarcações que estão em conformidade ou não com a legislação sanitária de alimentos.

Os resultados permitiram identificar as ocorrências de maior importância e realizar recomendações para melhorar os itens avaliados como negativos nas embarcações, assim como colaborar com o serviço de fiscalização sanitária de embarcações, quanto à definição de estratégias que possam aprimorar as boas práticas e a segurança com a manipulação de alimentos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em relação aos aspectos estudados no item 01 (edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios), Tabela 1, verificou-se que 40% das embarcações apresentam não conformidades. Alguns dos equipamentos das cozinhas apresentaram estado de funcionamento precário. Essa constatação se fez, sobretudo em relação aos fogões e freezers, alguns apresentarem desgaste em função do tempo de vida e de uso. De Sá et al (2010), avaliaram as condições higienicossanitárias do comércios de ambulante de alimentos prontos para consumo, no entorno do Hospital de Clínicas de Uberlândia, e identificaram que dos ambulantes estudados, 72,7% apresentaram inadequações quanto as condições higiênicas do local de manipulação de alimentos, o que representa um risco de contaminação pela possibilidade de transferência para os alimentos.

Tabela 1 - Percentual das embarcações com relação à categoria "edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios"

QUESITOS AVALIADOS	C (%)	NC(%)
Os equipamentos possuem bom estado de funcionamento	60	40
Os utensílios possuem bom estado de conservação	100	0

C=Conformidade; NC= Não-Conformidade

Tabela 2 - Percentual das embarcações com relação à categoria "higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios"

QUESITOS AVALIADOS	C (%)	NC(%)
Os equipamentos apresentam-se limpos e protegidos	80	20
Os utensílios apresentam-se limpos e protegidos	100	0

C=Conformidade; NC= Não-Conformidade

Tabela 3 - Percentual das embarcações com relação à categoria "controle integrado de vetores e pragas urbanas"

QUESITOS AVALIADOS	C (%)	NC(%)
Existe um plano de eliminação de vetores	100	0
As lâmpadas na cozinha são protegidas contra insetos	80	20

C=Conformidade; NC= Não-Conformidade

Tabela 4 - Percentual das embarcações com relação à categoria "abastecimento de água"

QUESITOS AVALIADOS	C (%)	NC(%)
Existe um sistema de abastecimento de água	100	0
Existe um plano de limpeza dos reservatórios	100	0
Existe um laudo de comprovação da potabilidade da água	0	100

C=Conformidade; NC= Não-Conformidade

Tabela 5 - Percentual das embarcações com relação à categoria "manejo de resíduos"

QUESITOS AVALIADOS	C (%)	NC(%)
Possui lixeira adequada provida de tampa e pedal	20	80
Existe um local separado para guarda provisória de lixo durante a viagem	100	0

C=Conformidade; NC= Não-Conformidade

Tabela 6 - Percentual das embarcações com relação à categoria "manipuladores"

QUESITOS AVALIADOS	C (%)	NC(%)
Utilizam uniforme completo (avental, touca, sapato fechado)	80	20
Utilizam uniformes limpos, passados e em condições de uso	60	40
Os cabelos são protegidos (touca, lenço, bandana, outros)	80	20
Os manipuladores utilizam barba ou bigode	100	0
Os manipuladores apresentam unhas cuidadas (cortadas, sem esmalte)	60	40
Os manipuladores usam joias ou adornos	80	20
Os manipuladores apresentam -se saudáveis (isentos de lesões e outros sintomas)	80	20

C=Conformidade; NC= Não-Conformidade

Tabela 7 - Percentual das embarcações com relação à categoria "matérias -primas, ingredientes e embalagens"

QUESITOS AVALIADOS	C (%)	NC(%)
Os alimentos estão armazenados de maneira protegida (contaminação química, física e biológica)	80	20
Os alimentos estão sem alterações visíveis de suas características organolépticas	80	20

C=Conformidade; NC= Não-Conformidade

Tabela 8 - Percentual das embarcações com relação à categoria "preparação, armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado"

QUESITOS AVALIADOS	C (%)	NC(%)
Ausência de risco de contaminação cruzada no local de preparação dos alimentos	0	100
Transporte de alimento adequado	20	80
Adoção do sistema PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai)	100	0
Local do consumo de alimento limpo e agradável	80	20

C=Conformidade; NC= Não-Conformidade

A higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, Tabela 2, apenas 20% das embarcações apresentam inconformidade. A limpeza das cozinhas e áreas de apoio é realizada por funcionário treinado para essa função. Os manipuladores realização a limpeza, antes e após os horários de preparo dos alimentos. Segundo Oliveira e colaboradores (2010), a higienização dos equipamentos é uma importante ação que pode eliminar o risco de contaminação em áreas de manipulação de alimentos, não depende apenas dos manipuladores, toda empresa deve prover os meios adequados e sua conservação, seja por meio de uma metodologia de higienização eficiente, ou ainda através de programas de educação.

Quanto ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, Tabela 3, 100% das embarcações estudadas dispõem de um plano de eliminação de vetores, que ocorre através de ações preventivas periódicas, através de um plano de desinsetização realizado por empresa especializada e é um aspecto positivo. Apenas 20% das cozinhas não atendem a resolução RDC 216/2004 da ANVISA no quesito luminárias protegidas contra insetos.

Nenhuma das embarcações estudadas (100%) dispunha de laudo de comprovação da potabilidade da água, conforme análise do item abastecimento de água, Tabela 4. Mesmo assim, foi positivo constatar que todas as embarcações estudadas possuem um sistema de abastecimento de água potável e um plano de limpeza dos reservatórios. A água potável é fornecida por empresa terceirizada ou sistema público, fica armazenada em toneis ou em utensílios similares, separados das áreas comuns, de movimentação de passageiros, mesmo assim está corre risco de contaminar os alimentos, o que pode alterar a qualidade microbiológica dos mesmos. De acordo com a Organização Panamericana de Saude – OPAS, com base nas orientações técnicas da Organização Mundial de Saúde – OMS, previstas no Guia de Vigilância e Controle da qualidade da água para consumo humano (2002), a água para consumo humano deve ser submetida a um controle de qualidade, com o propósito de verificar se a potabilidade atende a legislação. Os laudos analíticos servem para avaliar se água não oferece nenhum risco para saúde de quem a consumir, além disso, avalia se os sistemas de coleta, transporte e distribuição da água não oferece ou alteração no produto.

Dos resultados encontrados, no que se refere à categoria: manejo de resíduo, Tabela 5, observa-se que apenas 20% das embarcações possuem na área de manipulação de alimentos, lixeira adequada provida de tampa e pedal, os proprietários alegaram que as lixeiras são destruídas durante a viagem pelos passageiros e disseram que estão providenciando a substituição das lixeiras danificadas. Mesmo assim, 100% das embarcações possuem locais separados para guarda provisória do lixo gerado durante a viagem. Para Cunha & Filho (2002), no processo de remoção de resíduos sólidos, a primeira etapa diz respeito ao acondicionamento de lixo, sejam por vasilhames, tambores, saco plástico, contêineres ou outro meio, o mau acondicionamento do lixo pode gerar poluição ambiental e aparecimento de doenças, quando bem acondicionado, um dos benefícios é o processo de coleta. O lixo das áreas de manipulação de alimentos, acondicionados em saco plástico, armazenados em áreas de segregação são deixados nos portos, para coleta pública.

Em relação à categoria: manipuladores, conforme Tabela 6, 80% das embarcações apresentaram os manipuladores utilizando uniforme e proteção (touca,), mesmo que não estivessem com uniforme completo. Do total pesquisado 60% mostravam-se limpos, passados e em condições de uso. Ficou constatado que 40% dos manipuladores das embarcações estudadas apresentaram uso de esmalte e unhas grandes. Além disso, ficou registrado que um dos manipuladores de uma das embarcações apresentou uma lesão na mão, em função de um corte realizado durante a manipulação de alimentos. ROSSI (2006) estudou as condições higienicassanitárias dos restaurantes comerciais do tipo self-service em Belo Horizonte – MG e constatou que para categoria de análise: higiene pessoal dos manipuladores dos restaurantes comerciais analisados, apenas três (10%) dos restaurantes atendeu ao requisito. No processo de qualificação dos manipuladores de alimentos, deve ser enfatizando a capacitação técnica para o manejo correto dos alimentos, assim como apresentar os riscos possíveis, e que podem ao adoecimento dos consumidores - usuários (GERMANO & GERMANO, 2003).

Do estudo, em relação à categoria "matérias--primas, ingredientes e embalagens", Tabela 7, 80% das embarcações procuram proteger os alimentos armazenados contra contaminação química, física e biológica e não foi apresentada nenhuma alteração visível em relação às características organolépticas em alimentos observados na pesquisa. Mesmo assim, observou-se que alguns dos manipuladores não conhecem as normas de armazenagem, o que ficou evidenciado nas observações feitas na dispensa das embarcações, seja em relação à organização ou separação dos produtos em estoque. Num estudo desenvolvido por Cardoso et al. (2005) identificou que 100% dos responsáveis pelo recebimentos nos estabelecimentos estudados tinham o hábito de verificar a validade dos alimentos e 85% se preocupavam com os aspectos sensoriais do produto, além disso 90% avaliavam as condições da embalagem. Isso comprova o quanto é importante realizar uma boa análise qualitativa das condições de recebimento e armazenamento dos produtos em estoque.

Para categoria: preparação, armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado, Tabela 8, observou-se que 100% das embarcações estudadas apresentam risco em relação à contaminação cruzada no local de preparação de alimento. As embarcações realizam num único local, todas as etapas de preparação, transporte e distribuição de alimentos, inclusive de recebimento de utensílios utilizados pelos viajantes após as refeições. Talheres e pratos retornam para lavagem e higienização, pois são utilizados de forma imediata. 80% das embarcações realizam o transporte de alimentos prontos de forma inadequada, isso ocorre em função do espaço de manipulação e distribuição ser compartilhados e acanhados. Mesmo assim, apenas 20% das

embarcações apresentou o local de consumo sujo e desagradável. Silva (2008) ao realizar um estudo sobre a avaliação das condições ambientais e de segurança das cantinas em instituições de ensino superior constatou índice de 70% de não conformidades em relação à categoria armazenagem da matéria-prima, mesmo índice apontado também para alimento conservado sob refrigeração ou congelamento com data de preparo e data de validade. A adoção de um programa de Boas Práticas de Fabricação – BPF permite avaliar e informar as condições ambientais, garantia da qualidade, armazenamento, desinfecção e desinfestação, transporte, comercialização e informação ao consumidor (SILVA JUNIOR, 2001).

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados encontrados no presente trabalho, conclui-se que as embarcações têm dificuldades de cumprir com a resolução RDC 216/2004 da ANVISA em muitos dos quesitos. As cozinhas das embarcações não assegura a inexistência de riscos na preparação e manipulação de alimentos, uma vez que não há garantia da qualidade da água potável, proteção do lixo gerado durante o preparo das refeições e na execução das ações de preparação, armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado. Esses fatores são passíveis de interferir na saúde dos viajantes e tripulantes, uma vez que contribuem com a propagação de doenças.

Do exposto, os dados subsidiam a adoção de ações corretivas para que os proprietários das embarcações, assim como os manipuladores que trabalham nas cozinhas desses veículos desenvolvam um maior controle nas condições higienicossanitárias, garantindo assim refeições saudáveis. Seja através da melhoria das condições estruturais das cozinhas, ou ainda por meio de programas de qualificação dos manipuladores, uma vez que os fatores de risco relacionados com a manipulação de alimentos podem ser evitados através de ações preventivas. Além disso, nunca é demais adotar uma rotina de cuidado, cujo enfoque esteja associado com a gestão da segurança de alimentos, incluindo, neste caso os serviços de alimentação prestados pelas embarcações regionais no Estado do Amazonas.

REFERÊNCIAS

BRASIL, **Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999**. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária. D.O.U., 27 de janeiro de 1999ª.

___. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada nº 72, de 29 de Dezembro de 2009**; Aprova Regulamento Técnico que visa à promoção da saúde nos portos de controle sanitário instalados em território nacional, e embarcações que por eles transitam.

___. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação. D.O.U., 2004; 16 set.

BRILHANTE, J. F. **Comércio ambulante de alimentos versus qualidade higienicossanitária**. Rev. Hig. Alimentar, v.24, n° 190/191, p.66-70, novembro/dezembro, 2010.

CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E. V. A.; SANTOS, P. Q. **Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro**. Rev. de Nutrição, Campinas, v. 18, n. 5, p. 669-680, 2005.

COSTA, E. A. **Vigilância Sanitária: proteção e defesa da saúde. Epidemiologia & Saúde**. 6ª edição. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. p. 357-387.

CUNHA, V.; FILHO, J, C. **Gerenciamento da coleta de resíduos sólidos urbanos: estruturação e aplicação de modelo não-linear de programação por metas**. Gestão & Produção. São Paulo, v.9, n. 2, p. 143-161, ago. 2002.

DE SÁ, M. A. R. et al. **Condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos prontos para consumo, no entorno do hospital de clínicas de Uberlândia-MG**, Rev. Hig. Alimentar, São Paulo, n. 190/191, p. 59-65, nov./dez. 2010.

DE SETA, M. H.; DAIN, S. **Construção do sistema brasileiro de vigilância sanitária: argumentos para debate**. Ciência & Saúde Coletiva, Rio de Janeiro. n. 15 (SUPL.3): p. 3307 – 3317, nov. 2010.

GERMANO, M. L.; GERMANO, M. I. S.. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2003. 655 p.

GIL, A. C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. São Paulo: Atlas, 1994.

OLIVEIRA, L. R. et al. **Condições Higiênico-Sanitárias de restaurantes comerciais de Belo Horizonte – MG, antes e após treinamento de colaboradores**. Rev. Hig. Alimentar, São Paulo, n. 190/191, p. 114-121, nov./dez. 2010.

OPAS. Centro panamericano de engenharia sanitária e ciências do ambiente/organização panamericana de saúde. **Guia para a vigilância e controle da qualidade da água para consumo humano**. Lima: OPS/CEPIS; 2002.

ROSSI, C. F. **Condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais do tipo self--service de Belo Horizonte – MG**. 2006. Dissertação (Mestrado em ciências de alimentos) – Faculdade de Farmácia, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2006.

SANTOS, M. O. B. et al. **Adequação de restaurantes comerciais às boas práticas**, Rev. Hig. Alimentar, São Paulo, n. 190/191, p. 44-49, nov./dez. 2010.

SILVA JR, E. A. **Manual de Controle Higiênico--Sanitário em Alimentos**. 4. Ed. São Paulo: Livraria Varela, 2001.

SILVA, E. R.; LACERDA, A. L. L. **Avaliação das condições ambientais e de segurança das cantinas em instituições de ensino superior**. In: IV CONGRESSO NACIONAL DE EXCELÊNCIA EM GESTÃO, 293., 2008, Niterói. Anais... Niterói: p. 21. ❖

Este ano o Comitê do Codex sobre Pescado e Derivados, associado a outros comitês do Codex, aprovou novas normas para pescado e derivados, incluindo a Norma para Pescado Defumado, Pescado com Sabor a Fumaça, Pescado Seco, Abalone Vivo, Abalone Refrigerado e Congelado, Bastonetes de Pescado Congelados Rapidamente ("quick frozen fish sticks"), e o Procedimento para a inclusão de espécies adicionais nos Padrões para Pescado e Derivados. Para maior informação consulte a página: www.codexalimentarius.org