



GESTÃO DA DOCUMENTAÇÃO EM UM BANCO DE ALIMENTOS

Inayna dos Santos de São Sabas^a; Gustavo Luis de Paiva Anciens Ramos^{a,b}; Iracema Maria de Carvalho da Hora^a

a Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ), Rio de Janeiro, Brasil.

b Faculdade de Farmácia – Universidade Federal Fluminense (UFF), Niterói, RJ

RESUMO

O Banco de Alimentos do Município de Mesquita é um importante equipamento público contra as perdas e desperdícios de alimentos, captando e recepcionando alimentos próprios para o consumo e doando à população em situação de insegurança alimentar e nutricional. Os alimentos captados são de diversas origens como sacolões locais, supermercados, programa governamental como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Para que esse alimento possa ser consumido é necessário garantir a sua inocuidade, estando o mesmo livre de perigos químicos, físicos e biológicos. Este estudo objetivou avaliar os pré-requisitos necessários à manutenção das condições higiênico-sanitárias do Banco de Alimentos, através da elaboração de uma lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação, adaptada do anexo II da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275/2002. Por sua vez, o programa de pré-requisito é essencial para que essas condições seja alcançada. Adaptou-se lista de verificação, composta de 119 itens, que foram classificados em conforme (C), não conforme (NC) e não aplicável (NA). Com base na aplicação da lista de verificação, elaborou-se o Manual de Boas Práticas de Manipulação (MBPM) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

Palavras-chave: Programa de Pré-requisitos; Boas Práticas; Lista de verificação; Banco de Alimentos



1 INTRODUÇÃO

Os níveis de perdas e desperdícios estimados pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) em todo o mundo está em torno de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos. Publicado no ano de 2017 pela FAO, o State of Food Insecurity (Sofi), demonstra que, apesar de todos os esforços no combate a fome, ainda há 815 milhões de indivíduos em insegurança alimentar. Com esses dados preocupantes, existe uma meta de Desenvolvimento Sustentável (ODS) que propõe reduzir pela metade o desperdício de alimentos.

O desperdício de alimentos ao longo da cadeia produtiva chega, no Brasil, a 40 mil toneladas por dia. As causas e/ou etapas das perdas dos alimentos são variadas em todo mundo, indo desde a produção/cultivo, passando pelo canal de distribuição, comercialização, até os consumidores e suas práticas de consumo, ou seja, a perda de alimentos ocorre desde a colheita até a mesa do consumidor (SESC, 2016). Os bancos de alimentos recebem doações de grãos, cereais, carnes, entre outros alimentos, em geral oriundos de produtores e comerciantes locais, ou fazem parte de um sistema maior no qual, por razões variadas, são impróprios para a comercialização, mas mantêm inalteradas suas propriedades nutricionais.

Como estratégia para a promoção da redução da perda e desperdício de alimentos, foi desenvolvido pelo governo federal o programa Banco de Alimentos (BA), sendo uma ação voltada a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), que opera através das seguintes diretrizes: captação, recepção, seleção e distribuição dos alimentos para a população em situação de insegurança alimentar e nutricional (Costa, 2015).



Os alimentos captados muitas vezes são considerados sem valor comercial, porém próprios para o consumo humano, conforme é definido no Guia de Avaliação de Alimentos Doados aos Bancos de Alimentos (2018), ou seja, o alimento que mantém suas características nutritivas e não promove agravos à saúde. Nesse contexto em que esse alimento será doado a uma população em condições de insegurança alimentar, faz-se necessário que os alimentos sejam inócuos ou não veiculem perigo biológico, físico e químico garantindo a segurança no consumo.

Preconizando a segurança dos alimentos, a implementação do Programa de Pré-requisitos é necessária para a manutenção das condições higiênico-sanitárias, e deve-se considerar os seguintes requisitos: edificação (leiaute); suprimento de ar, energia e outros; descarte de resíduos e efluentes; adequação de equipamentos e sua acessibilidade para limpeza, manutenção e, manutenção preventiva; matérias (matérias-primas, ingredientes, embalagens e outros); medidas de prevenção de contaminação cruzada; limpeza e sanitização; controle de pragas; higiene pessoal e outros aspectos apropriados (ABNT, 2006) .

Paula et al. (2017) salientam que o Banco de Alimentos não é abordado em legislação sanitária específica, como há para as indústrias e serviços de alimentação, assim como bibliografia específica para elaboração de Manual de Boas Práticas. De acordo com os autores, o BA diferencia-se em vários aspectos das indústrias de alimentos sendo necessária uma legislação específica.

Este trabalho teve como objetivo adaptar uma lista de verificação para um banco de alimentos, utilizando como referência a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 275 (Brasil, 2002), que deverá ser um instrumento útil para a confecção do Manual de Boas Práticas de Manipulação (MBPM) e os Procedimentos Operacionais Padronizados

(POP) para o Banco de Alimentos do município de Mesquita. A elaboração de uma documentação específica fornecerá subsídios para a redução de perdas de alimentos, bem como a garantia de que esteja seguro para a doação em bancos de alimentos e a consequente gestão desse tipo de organização.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

A dinâmica de captação de alimentos para o Banco de Alimentos de Mesquita (RJ), ocorre de forma sistemática com as redes de supermercados, Banco de Alimentos do SESC, Programa de Aquisição de Alimentos – PAA (modalidade compra com doação simultânea), além de doações espontâneas fomentadas por diversos atores, entre os quais, empresa, cidadão comum, etc (Mesquita, 2019). Os alimentos captados seguem a ordem apresentada pelo fluxograma exposto na Figura 1.



Figura 1: Fluxograma de captação de alimentos do Banco de Alimentos do município de Mesquita

Em 2018, foram recebidos 81183 kg de alimentos, sendo distribuídos 56828 kg, correspondendo a uma perda de 30%.



Inicialmente, em reunião junto a Secretária Municipal de Assistência Social objetivando a formalização do acesso às instalações, assim com o acervo documental do BA de Mesquita. Foram realizadas 05 visitas no período de março a agosto de 2019, em horário integral durante a operacionalização do BA. Vale ressaltar, que o BA de Mesquita funciona de segunda a sexta-feira, no horário das 09:00 às 17:00 horas. A primeira e a segunda visita foram de reconhecimento de área, posteriormente foram solicitados os seguintes documentos: planta do local, documentos de entidades/beneficiários do Programa, relatórios de quantitativos e descritivos de captação de alimentos e a relação de doadores. Na terceira visita, procedeu-se com os registros fotográficos do BA. A penúltima visita foi focada na aplicação da lista de verificação adaptada da RDC 275/2002. A quinta e última visita culminou no acompanhamento de todos os processos da recepção a distribuição dos alimentos.

A pesquisa coletou dados qualitativos tendo como material orientativo a lista de verificação da RDC 275/2002, conforme pode ser evidenciado no item 1.5.3.1.

O diagnóstico inicial do BA foi categorizado em 04 setores de acordo com os itens avaliados na lista de verificação, conforme descritos abaixo:

a) setor A: abrange aspectos de localização do estabelecimento, infraestrutura e instalações. De acordo com a lista de verificação adaptada, os itens são: edificação e instalações, instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores, lavatórios na área de produção, iluminação e instalação elétrica, ventilação e climatização, leiaute e higienização das instalações;

b) setor B: envolve equipamentos, manipuladores e as etapas de higienização. De acordo com a lista de verificação adaptada, os itens são:



equipamentos, móveis (mesas, bancadas, vitrines, estantes), utensílios, higienização dos equipamentos e máquinas e dos móveis e utensílios, manipuladores, hábitos higiênicos, saúde do trabalhador, equipamento de proteção individual e programa de capacitação dos manipuladores e supervisão;

c) setor C: abrange as entradas e saídas de água e resíduos além dos manipuladores. De acordo com a lista de verificação adaptada, os itens são: abastecimento de água, manejo dos resíduos, controle integrado de vetores e pragas e esgotamento sanitário;

d) setor D: abrange todas as etapas diretamente envolvidas na seleção do produto recebido até a documentação exigida. De acordo com a lista de verificação adaptada, os itens são: produto recebido e embalagens, fluxo de processo (seleção e fracionamento), rotulagem e armazenamento, transporte do produto e documentação.

Foram adaptados do anexo II da RDC 275/2002, itens que não estariam no processo de funcionamento do banco de alimentos, como matéria-prima, ingredientes, embalagens, controle da qualidade do produto final e recolhimento.

Os dados foram gerados após a aplicação da lista de verificação, onde cada requisito foi classificado em Conforme (C), quando completamente atendido, Não Conforme (NC), quando não está atendido e Não Aplicável (NA), quando não é aplicável ao BA.

A classificação do BA foi obtida através do critério de avaliação do estabelecimento adotado pela RDC 275/2002, conforme Tabela 1. Esta classificação é utilizada para a construção de um panorama sanitário, ou seja, definir e priorizar estratégias institucionais de intervenção.



Tabela 1: Classificação do estabelecimento de acordo com as diretrizes da RDC 275/2002.

Avaliação	Porcentagem de atendimento dos itens conformes
Grupo I	76 - 100
Grupo II	51 - 75
Grupo III	0 - 50

Fonte: Brasil, 2002.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como resultado da aplicação da lista de verificação, foram verificados 119 itens, dos quais 55 foram classificados como conforme (C) e 59 itens não conformes (NC), que correspondem 46,22% de conformidade e 49,58% e de não conformidade, respectivamente, e 5 itens que não se aplicam (NA), o que corresponde 4,2% do total, conforme descrito na Tabela 2.

Tabela 2: Resultado da aplicação da lista de verificação (RDC 275/02)

	Setor / Número de itens					
	A	B	C	D	Total	%
C	14	20	07	14	55	46,22
NC	29	10	06	14	59	49,58
NA	03	00	01	01	05	4,2
Total	46	30	14	29	119	100%



O Setor A, que se refere aos aspectos de edificações e instalações, responde por 49,15% de itens não conformes identificados durante a aplicação da lista de verificação. As edificações e instalações do BA foram adaptadas a estrutura existente, que era utilizada como salas da Secretaria de Assistência Social do município de Mesquita, não havendo adequações e aprimoramentos no imóvel com foco aos processos e procedimentos para um estabelecimento utilizado no âmbito da promoção da segurança do alimento.

Já o setor D, responde por 23,70%, e abrange aspectos documentais, entre eles, MBP e POPs. No que tange ao atendimento as conformidades, o setor B, destaca-se, por apresentar o maior quantitativo de requisitos adequados nos aspectos de equipamentos, móveis, utensílios, higienização dos equipamentos, máquinas, móveis e utensílios, assim como manipuladores, hábitos higiênicos, saúde do trabalhador, EPI, programa de capacitação dos manipuladores, além da supervisão.

O percentual total de conformidades para BA do município foi de 46,22%. De acordo com a classificação da RDC 275 (Brasil, 2002), o estabelecimento se enquadra no Grupo III. Considerando o enquadramento no Grupo III, a classificação observada indica a necessidade de adequação de 49,58% de itens não conformes, evidenciando que o item mais crítico foi a documentação.

A Figura 2 apresenta as porcentagens de contribuição de cada setor para a classificação final. O setor B, que obteve o maior índice de conformidades de 36,36%, seguido pelos setores A e D (ambos com 25,45%) e por último o Setor C com 12,74%. Vale ressaltar que o Setor C engloba aspectos do abastecimento de água, manejo dos resíduos, controle integrado de vetores e pragas e esgotamento sanitário.

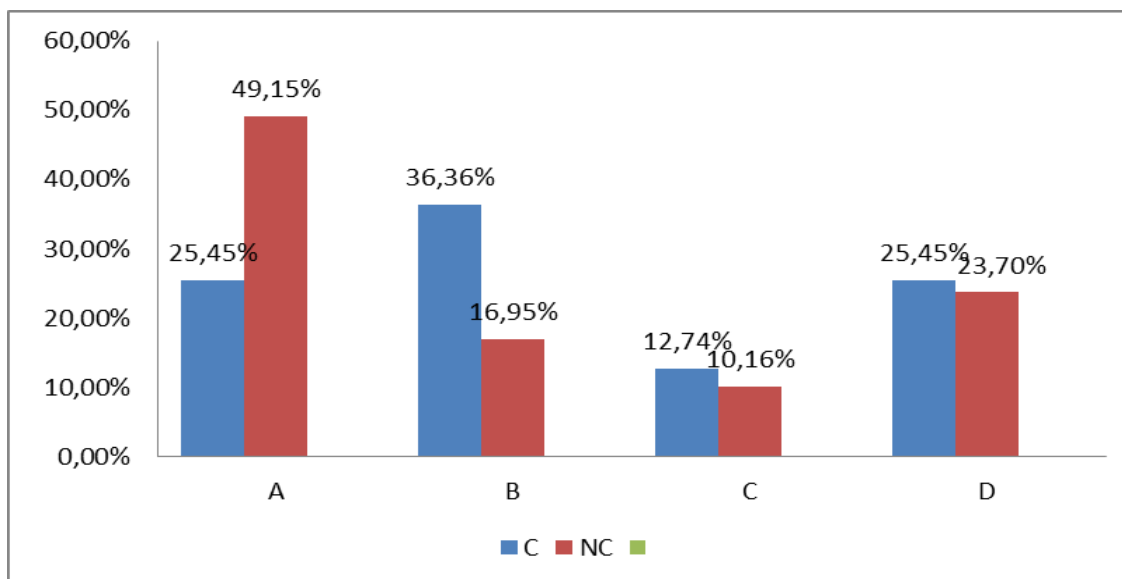


Figura 2: Percentual de contribuição de conformidades e não conformidades por setor

C: Conforme. NC: Não conforme.

Até o presente momento não há nenhuma legislação higiênico-sanitária específica para o equipamento de alimentação e nutrição BA. Com a necessidade de uma legislação específica, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária em ação conjunta com o Ministério da Cidadania, no período de 06 de setembro de 2019 à 04 de setembro de 2020, disponibilizou para consulta pública o Guia de Boas Práticas para Bancos de Alimentos, com o objetivo de promover uma manipulação segura dos alimentos nos bancos de alimentos e a segurança alimentar e nutricional dos beneficiários. O material traz recomendações e orientações baseadas nas normas sanitárias vigentes, de modo a orientar a operacionalização dos bancos de alimentos na elaboração do seu Manual de Boas Práticas.



4 CONCLUSÕES

A metodologia utilizada possibilitou uma avaliação cuidadosa e sistemática das atividades desenvolvidas no Banco de Alimentos do Município de Mesquita. A aplicação da lista de verificação adaptada juntamente com as visitas possibilitou a formação de um diagnóstico inicial, que será um dos elementos balizadores para a correção dos itens não conformes. Ressalta-se que este trabalho é apenas o primeiro passo para adequação do BA de Mesquita à legislação.

O diagnóstico realizado permitiu identificar em quais itens a municipalidade local deverá centrar esforços para a implantação das boas práticas de modo a garantir a segurança dos alimentos sem prejuízo da segurança alimentar. Além disso, grande parte das não conformidades podem ser corrigidas pela aplicação dos procedimentos operacionais padrões descritos neste trabalho, assim como através de treinamento e capacitação dos manipuladores.

Por fim, é importante destacar que a lista de verificação permitiu elaborar o MBPM e os POPs, documentos que devem servir de orientação na promoção da segurança do alimento para quem está manipulando, bem como para as famílias que os estão recebendo.

5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABNT. (2004). NBR 22.000:2006. Sistemas de gestão da segurança de alimentos - Requisitos para organismos que fornecem auditoria e certificação de sistemas de gestão da segurança de alimentos: ABNT/CEE-104.
- Brasil. (1997). Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico: "Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos".



Brasil. (2000). Resolução - RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para funcionamento de Empresas Especializadas na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas.

Brasil. (2002). 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.

Brasil. (2004). Resolução - RDC nº 16, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para Serviço de Alimentação, Garantindo as condições Higiênico-sanitárias do Alimento Preparado.

Brasil. (2006). Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

Brasil. (2007). Decreto nº 6.170, de 25 de julho de 2007. Dispõe sobre as normas relativas às transferências de recursos da União mediante convênios e contratos de repasse, e dá outras providências.

Brasil. (2010). Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências.

Brasil. (2018). Guia de avaliação de alimentos doados aos bancos de alimentos. Brasília, DF: Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2018. 60p.



Costa, L. A., Bastos, M. A., Rocha, D. F., Almeida, A. A. P., Silva, A. V. M., & Silva, J. H. (2014). Capacidade de resposta de bancos de alimentos na captação, distribuição e redução de desperdício de alimentos. *Revista baiana de saúde pública*, 38(1): 30.

Paula, N. F., Assis, L., Ribeiro, C. S. G., & Bezerra, I. (2017). Manual de Boas Práticas para Bancos de Alimentos: a perspectiva de uma nova construção. *Demetra: alimentação, nutrição & saúde*. 2(2): 361-383.

SESC. (2016). Guia do programa de Mesa Brasil SESC. Rio de Janeiro.