

# A VIGILÂNCIA E A CONDUTA DA HIGIENE SANITÁRIA DOS AMBIENTES

## AUTORES

**Alan Ramos COSTA**

Discente UNILAGO

**Ellen de Lima BORGES**

Docente UNILAGO

## RESUMO

O objetivo deste projeto de pesquisa é divulgar a gravidade da falta de Higienização dos ambientes, tendo como justificativa hábitos errôneos na limpeza dos maquinários e utensílios. O método de pesquisa foi através de buscas em sites acadêmicos, com palavras chaves: Vigilância dos Ambientes, Higiene dos Ambientes. Para que se possa avaliar as condições Ambientas nas quais os alimentos serão preparados e se estabelecer uma boa qualidade de consumo. A seleção dos equipamentos destinados ao processamento dos alimentos, a facilidade de limpeza dos equipamentos também influencia na qualidade sanitária.

## PALAVRAS-CHAVE

vigilância dos ambientes, higiene nos ambientes

# 1. OBJETIVOS

## 1.1. Objetivo Geral

Este estudo tem por finalidade divulgar a gravidade do problema da falta de Higiene dos Ambientes na indústria de alimentos.

## 1.2. Objetivo Específico

- Levantar questões relacionadas da higiene ambiental da indústria dos alimentos
- Higiene dos Ambientes
- A falta da Higiene tanto nos maquinários usado para a manipulação de alimentos e os riscos errôneos cometidos .

## 2. JUSTIFICATIVA

Devido o número alarmante de surtos que estão relacionados com limpezas e desinfecção de ambientes em gerais na indústria de alimentos, devemos conscientizar tanto como os funcionários e chefe de produção mas também o próprio proprietário da empresa. As pessoas devem ser conscientizadas que a Higiene dos Ambientes deve ser vista como um hábito que favorece, tanto nas indústrias de alimentos, tanto no seu cotidiano.

## 3. METODOLOGIA

Busca em sites de pesquisa científica, Literatura disponível em biblioteca (Faculdades Unilago).

## 4. INTRODUÇÃO

### 4.1 Fundamentos da Higiene dos Ambientes

No Brasil, a saúde é um direito Social, inscrito na Constituição Federal de 1988 que também instituiu o Sistema Único de Saúde (SUS)

como meio de concretizar esse direito de trabalhar no sentido de adequar o sistema produtivo de bens e serviços de interesse Sanitário, e os ambientes, as demandas sociais, para os indivíduos e para a coletividade, e as necessidades do sistema de saúde. (SILVA JR, 2008).

Segundo Hobbs & Gilbert (1986), os alimentos podem contaminar-se mediante contato com utensílios, superfícies e equipamentos insuficientemente limpos, a presença de milhões de bactérias que podem contaminar os alimentos e representar riscos as pessoas que vi-erem a consumi-los, é importante considerar que o equipamento deve ser de fácil limpeza, deve proteger os alimentos contra contaminações e seu funcionamento deve ser facilmente controlado.

A aplicação dos preceitos de higiene no ambiente da indústria de alimentos, visa a prevenir a contaminação e deterioração dos produtos por microorganismo, especialmente pelos de ação patogênico, com a dupla finalidade.

- Evitar malefícios contra a saúde humana
- Reduzir ao mínimo o risco de perda do produto (GERMANO, 2001).

## **4.2 As Atividades da Higiene dos Ambientes**

É sempre necessária a limpeza adequada dos equipamentos e utensílios utilizados para processar, transportar, preparar, conservar e servir alimentos. Durante o processamento, tudo que entra em contato com os alimentos, varia desde as mãos dos colaboradores, até as normas de segurança. A limpeza do equipamento contribui direta ou indiretamente para o nível de contaminação do alimento, o qual pode influir sobre a sua estabilidade e inocuidade. (SILVA JR 2008.)

## **4.3 Etapas e Processos**

Todas as etapas de processamentos do produto alimentícios são marcadas por atividades operacionais, que estão relacionadas com o comportamento dos manipuladores, com as manobras exigidas pelos procedimentos de elaboração e com as ocorrências referentes aos equipamentos.

Muitas vezes, as preocupações da higiene, concentradas só em pontos de maior relevância, deixam em segundo plano outros de não menor importância. (EVANGELISTA, 2008).

Pela higiene e limpeza já se pode avaliar o grau de responsabilidade e da mentalidade de seus dirigentes com isso pode obter-se um programa de higiene, de caráter eminentemente funcional e efetivo quando a resolução de seus problemas. (ANVISA, 2011).

#### **4.4 Como formas de Ações para Melhorias Ambientais temos:**

- Saneamento do meio visando a promoção da saúde pública e prevenção da ocorrência de condições ambientais desfavoráveis, decorrentes do uso e parcelamento do solo, de piscinas e dos sistemas coletivos de saneamento básico dos logradouros públicos.

- Controle dos efeitos na saúde individual ou coletiva decorrentes do processo produtivo, no ambiente de trabalho ou de fora dele.

- Licenciamento e cadastramento de estabelecimento, habitações, locais e entidades abrangidas no campo de atuação do Município.

- Aprovação de projetos e de obras em geral, em complementação as ações do Município. (GERMANO, 2001).

#### **4.5 Aspectos ligados a higiene dos Ambientes**

A limpeza e desinfecção dos utensílios, equipamentos e superfícies de cozinha que entram em contato com os alimentos in natura, constituem ponto importante para a veiculação de microorganismo patogênicos. A promiscuidade de utensílios e recipientes propícios a disseminação de agentes das toxinfecções, bem como a contaminação dos próprios manipuladores. Por outro lado, os manipuladores podem contaminar os alimentos ao servi-los ou embalá-los. (ANVISA, 2011).

## 5. RESULTADOS

Neste estudo registrou-se que uma Higiene deve ser feita de modo correto para favorecer não só o consumidor mas também a própria empresa, tanto para evitar riscos de contaminação e diminuição dos desperdícios de alimentos contaminados.

## 6. CONCLUSÃO

Concluimos com esses estudos, que com a ocorrência de tantos surtos foram realizados estudos laboratoriais que comprovaram que em muitas empresas alimentícias e indústrias de alimentos que a má Higiene dos Ambientes estão relacionados a maior parte de contaminação, e vimos a maneiras adequadas para interferir para que não ocorra contaminação.

## 7. REFERÊNCIAS

2. GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos - São Paulo; segunda edição Livraria Varela. Ano 2001;
3. SILVA Jr, Êneo Alves. Manual de Controle de Higiene - Sanitária em Serviços de Alimentos - sexta edição – São Paulo: Livraria varela 1995 (emp. 2008);
4. EVANGELISTA, Jose. Tecnologia de Alimentos. Segunda edição – São Paulo: editora Atheneu. Ano 2008;
5. HOBIS & GILBERT. Ano 1986. Citação de SILVA Jr, Êneo Alves. Manual de Controle de Higiene - Sanitária em Serviços de Alimentos - sexta edição – São Paulo: Livraria varela 1995 (emp. 2008);
6. ANVISA, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Site [www.portal.anvisa.gov.br](http://www.portal.anvisa.gov.br). Visitado em 22 de setembro de 2011, às 15:00 horas.

