

A IMPORTÂNCIA DO MÉDICO VETERINÁRIO COMO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO VAREJO DE ALIMENTOS NO BRASIL

Natalia Menezes França¹, Prof^a Nicoli Amabilli Bianchete²

RESUMO

Introdução: Atualmente, e cada vez mais, a população está ligada ao varejo de alimentos, principalmente no que se diz respeito aos supermercados e a segurança alimentar, que engloba práticas para que o produto final não apresente riscos à saúde pública¹. Diversos são os fatores que podem contaminar os alimentos, por exemplo, a manipulação inadequada e, para garantir a sua segurança, é fundamental o papel que o Médico Veterinário exerce, sendo ele, obrigatoriamente, o responsável técnico do estabelecimento, pois é o profissional capacitado, que reúne conhecimentos técnicos e científicos sobre a saúde animal e qualidade da matéria-prima, bem como os processos para assegurar a produção dos alimentos de origem animal. Este profissional realiza o controle do recebimento, armazenamento e temperatura dos produtos alimentares, controle de rótulos, embalagens e validade, controle da organização nos setores de alimentos perecíveis e higiene pessoal dos manipuladores, fiscaliza as condições higiênico-sanitárias dos equipamentos, instalações e utensílios, além de realizar o controle de pragas e limpeza da caixa d'água nos estabelecimentos². Todos esses fatores são de extrema importância para que os produtos cheguem seguros e com qualidade quando forem expostos à venda, levando em consideração os requerimentos térmicos e a legislação para o comércio seguro, proporcionando ao consumidor final um alimento que não seja prejudicial a sua saúde³. O presente trabalho tem como objetivo relatar a necessidade e a importância do médico veterinário como responsável técnico no varejo de alimentos, evitando assim a contaminação dos alimentos nas diversas etapas existentes, garantindo ao consumidor final um produto seguro e qualificando a cadeia alimentar. **Desenvolvimento:** O histórico de doenças de origem alimentar vem sendo reconhecido grandemente como um problema mundial de saúde pública, causando diversos prejuízos pelo crescente aumento da população, necessidade de produção de alimentos em grande escala e até mesmo falhas nos procedimentos realizados nos estabelecimentos⁴. As doenças transmitidas por alimentos podem ser causadas por toxinas, bactérias, vírus, parasitas e substâncias tóxicas. Dados de surtos do Ministério da Saúde em 2018 apontam que os agentes etiológicos de origem bacteriana são os mais comuns, sendo eles *Salmonella* spp., *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Shigella* spp., *Bacillus cereus* e *Clostridium perfringens*. A sobrevivência e multiplicação de um agente etiológico dependem das condições do meio em que ele se encontra e seus mecanismos de defesa, expressados principalmente pelos níveis de oxigenação, temperatura e pH, variando de acordo com cada alimento⁴. Os alimentos são considerados um tipo de fonte para agentes infecciosos e tóxicos, e podem ser contaminados durante qualquer etapa da sua cadeia alimentar por qualquer matéria estranha. Diversos são os fatores que podem facilitar a contaminação dos alimentos, como por exemplo, manipuladores sem treinamento e sem higiene pessoal, transporte e armazenamento inadequados, falta de higienização nos setores de varejo alimentar, equipamentos e utensílios, controle de praga inadequado, etc. Esses alimentos são classificados de acordo com o tipo de perigo que apresentam, sendo eles químicos, físicos ou biológicos⁵. Os perigos químicos podem ser por resíduos de agrotóxicos como, pesticidas, metais pesados e até mesmo por fertilizantes nitrogenados. Podem ser causados também por substâncias tóxicas provenientes da higienização e sanitização de equipamentos e utensílios⁵. Os perigos físicos podem ser definidos como fragmentos sólidos como pedras, vidro, areia, madeira, pedaços de metal que possa provocar algum tipo de ferimento no consumidor. Essa contaminação pode ocorrer durante o processamento ou preparo dos alimentos. São provenientes dos próprios equipamentos, que podem soltar fragmentos de plástico, borrachas, metais, entre outros, ou das matérias-primas, que trazem sujidades aderidas aos produtos no momento do transporte ou colheita. Fragmentos de insetos são sujidades e também devem ser controlados, enquanto que os perigos biológicos são provenientes de microrganismos que causam doença como, bactérias, vírus, parasitas, fermentos ou leveduras, bolores ou mofo, bem como as toxinas que produzem⁶. O médico veterinário é o profissional capacitado, que reúne os conhecimentos técnicos e científicos sobre a saúde animal e qualidade da matéria-prima, assim como os processos para assegurar a produção dos alimentos de origem animal, através da inspeção e monitoramento das condições higiênico-sanitárias². A atualização das ferramentas

que fazem parte nos sistemas de autocontrole da qualidade e segurança, como as Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) também é de atribuição do médico veterinário, que, se implantados de forma adequada nos varejos de alimentos, contribui para reduzir significativamente as contaminações dos alimentos e assegurar a qualidade². Na grande maioria, os alimentos costumam ser *in natura* ou perecíveis, ou seja, quando não são processados industrialmente. Logo, necessitam de uma atenção e cuidados maiores, pois precisam de refrigeração com temperaturas adequadas para assegurar a sua conservação³. Os alimentos que tem durabilidade maior, chamados de não perecíveis, não necessitam de refrigeração e podem ser armazenados à temperatura ambiente, em local limpo, arejado e livre de umidade³. Diante desses dois tipos de alimentos, é necessário que se conheça e entenda as características físicas, químicas e biológicas de cada um, evitando que os mesmos se tornem nocivos no decorrer dos processos de transporte e armazenagem. Todos os produtos devem ser inspecionados durante o recebimento pelo responsável técnico quanto às condições de transporte dos produtos; condições das embalagens, que devem estar limpas, íntegras, sem sinais de sujidades ou ferrugem, não devem estar estufadas ou amassadas; condições gerais dos produtos, que não devem apresentar alterações de coloração, odor, textura e aparência no modo geral, e também devem estar conformes como descrito na nota fiscal; data de fabricação e data de validade⁷. Depois de conferidos todos esses pontos, a armazenagem deverá ser realizada de acordo com o tipo do produto, que poderá ser sob refrigeração, congelamento ou em temperatura ambiente. Esses métodos de conservação têm por finalidade aumentar a vida útil dos alimentos, evitando alterações enzimáticas, microbianas, físicas e químicas, porém mantendo suas características organolépticas (textura, sabor e odor) e seus nutrientes⁷. Alimentos que não necessitam ser armazenados pelo método de conservação do frio ou calor, são armazenados à temperatura ambiente, ou seja, estoque seco. A disposição desses produtos deve ser de acordo com a data de fabricação e validade, utilizando-se para isso o método PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai). As embalagens devem estar limpas e identificadas, com a data de validade aparente para melhor visualização. O armazenamento das caixas não pode estar em contato direto com chão e parede, e deve também respeitar o empilhamento máximo, não utilizando caixas ou pallets de madeira⁵. Controlar e inspecionar os rótulos, embalagens e validade também são uma das atribuições do responsável técnico, pois estes permitem a rastreabilidade dos produtos, possibilita ao consumidor uma melhor escolha do alimento e ajuda a garantir o comércio de alimentos seguros, sendo assim um canal de comunicação entre o fabricante dos produtos e o consumidor. Portanto, deve apresentar com fidelidade e clareza o alimento que está sendo disponibilizado para o comércio³. Qualquer elemento estranho que não faça parte do alimento é considerado como um tipo de contaminação, e podem dar-se através de condições inadequadas de instalações, utensílios e equipamentos e temperaturas, bem como por contato direto do manipulador de alimentos (mãos, pele, boca, garganta, nariz e suas secreções e cabelos). Sendo assim, é necessário dar a devida atenção à higiene pessoal de todos os manipuladores, e o responsável técnico tem papel fundamental para controle da higiene pessoal, pois ele deve garantir o compromisso dos manipuladores em trabalhar seguindo todos os procedimentos corretamente⁴. Além da higiene pessoal, o local de trabalho deve ser organizado e limpo, realizando a limpeza das instalações, equipamentos e utensílios sempre que necessário e ao final de cada atividade de trabalho, com produtos sanitizantes adequados e regularizados pelo Ministério da Saúde, pois se deve ter cuidado com esses produtos para que não ocorra contaminação devido à suspensão de partículas e formação de aerossóis⁶. As instalações, equipamentos, utensílios e a edificação também devem ser livres de vetores e pragas urbanas como, baratas, formigas, moscas e roedores, principalmente. Para isso, é necessário adotar uma série de ações corretivas e preventivas, incluindo medidas químicas, físicas e biológicas, com o intuito de impedir o abrigo, acesso, atração e proliferação de pragas⁶. **Considerações finais:** Diante do visível crescimento do comércio varejista de alimentos no Brasil, o consumidor tem se tornado mais exigente, buscando cada vez mais qualidade nos produtos que consome, visando o bem-estar e a sua saúde. Devido a isso, as empresas desse ramo também se preocupam em implementar sistemas que garantem a produção e distribuição adequada de alimentos seguros, como os POPs e o Manual de Boas Práticas. Diversos são os fatores que podem levar a contaminação de um alimento e, conseqüentemente, uma possível doença ou intoxicação alimentar, e é um dos fatores principais para isso é o manipulador de alimentos, que pode cometer erros durante qualquer etapa dos procedimentos. Portanto, é necessário que haja envolvimento e conscientização dos

mesmos e o médico veterinário como responsável técnico é a peça fundamental para que isso ocorra, pois, além de possuir os conhecimentos técnicos específicos, é capaz de implementar as Boas Práticas de Fabricação, reforçando todos os procedimentos adequados para que se evite a contaminação dos alimentos, assegurando e garantindo a cadeia alimentar.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentos; Boas práticas; Manipulação; Responsável técnico.

¹ Aluna do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Univeritas UNG.

² Veterinária. Professora da Universidade Univeritas UNG (Orientador).