



## **Sistema multimídia para controle e vigilância sanitária nas unidades de alimentação e nutrição**

Priscila Sanches Gomes  
Faculdade Laboro, MA

### **RESUMO**

É objetivo deste estudo desenvolver um sistema multimídia afim de subsidiar a melhoria do controle e vigilância sanitária nas unidades de alimentação e nutrição. O sistema terá como objetivo auxiliar no gerenciamento para melhoria dos procedimentos de higienização e vigilância sanitária de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada nº12 da Anvisa/2001 (Brasil, 2001).

**PALAVRAS-CHAVE:** Sistema multimídia; vigilância sanitária, unidades de alimentação e nutrição.

O setor de alimentação coletiva é um mercado em plena ascensão. Atualmente, o Brasil forneceu 13 milhões de refeições/dia, movimentou uma cifra de 19,3 bilhões de reais por ano, ofereceu 210 mil empregos diretos, consumiu diariamente um volume de 7,5 mil toneladas de alimentos e representou para os governos uma receita de 2,6 bilhões de reais anuais entre impostos e contribuições. (ABERC, 2018). Nos Estados Unidos da América (EUA), dados da National Restaurants Association (NRA) projetaram um faturamento total de US\$ 799 bilhões, empregando 14,5 milhões de pessoas (NRA, 2021)

A expansão dos mercados de consumo, a globalização econômica, o aumento na ingestão de alimentos industrializados e as modificações dos hábitos alimentares, levaram às alterações no perfil epidemiológico de afecções transmitidas por alimentos, no entanto essas doenças continuam sendo umas das principais causas de morbidade nos países. 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).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) tem a função de proteger a saúde da população, por meio do controle sanitário da produção e do consumo de produtos e serviços submetidos à Vigilância Sanitária, incluindo a inspeção dos



ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles aplicados (PORTAL ANVISA, 2018)

O objetivo deste estudo desenvolver um sistema multimídia afim de subsidiar a melhoria do controle e vigilância sanitária nas unidades de alimentação e nutrição de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada nº333 da Anvisa/2019 (Brasil, 2019) que regulamenta padrões microbiológicos para alimentos, afim de reduzir os riscos microbiológicos nos equipamentos e utensílios, manipuladores de alimentos, ar de ambientes de processamento e alimentos processados, dentre outros. (BRASIL, 1993).

O sistema permitirá ao estabelecimento no processo de decisão para fornecer alternativas e propor soluções e também permitirá ver os históricos das decisões tomadas, sendo assim, ajudará no processo. O sistema terá imagens, vídeos, proporcionando uma interface amigável para seus usuários e para fácil entendimento.

O sistema contará com várias etapas que ajudará e auxiliará os estabelecimentos a organizar nos procedimentos das Boas Práticas, sendo eles: Higienização dos setores: método de limpeza, datas para limpeza, quais agentes químicos detergentes e principais agentes químicos e físicos utilizados no processo de sanitização, seu mecanismo de ação e suas aplicações na UAN. Controle de temperatura dos produtos resfriados e congelados: tendo informações sobre a temperatura apropriada para cada produto. Validade dos produtos: tendo as informações de período que cada produto pode ser guardado após o manuseio. Qualidade e controle de água: aspectos físicos, químicos e microbiológicos e suas implicações, controle da potabilidade da água. Treinamento de BPF (boas práticas de fabricação). Para controle. POP's (procedimento operacional padrão). E por fim as ações corretivas, com espaço para anexar fotos para análise e correção.

Por fim, esse sistema multimídia contará com imagens, textos, vídeos ilustrativos para ajuda no dia a dia de quem utilizará para aplicação correta na UAN afim de amenizar os riscos microbiológicos, para controle dos procedimentos de higienização de manipuladores, equipamentos e utensílios, auxiliando na obtenção de alimentos com boa qualidade. Pode ser utilizado pelo público-alvo a fim de auxiliar concretamente nas tomadas de decisões tanto sobre a higienização do local como na manipulação correta dos alimentos da UAN.

## **REFERÊNCIAS**

1. Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – ABERC. (2018) [Internet]. História, objetivos e mercado. Disponível em: <http://www.aberc.com.br/historia.htm>. Acesso: 18 março. 2022.
2. Brasil. Resolução RDC nº 333, de 23 de Dezembro de 2019. Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial da União; Poder Executivo.
3. Brasil. Portaria nº1428, de 26 de novembro de 1993. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ’s) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Ministério da Saúde. Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 2 de dezembro de 1993.
4. Ministério da Saúde. Manual Integrado de Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimento. Secretaria de Vigilância em Saúde. 2018.
5. Ministério da Saúde. Manual Integrado de Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimento. Secretaria de Vigilância em Saúde. 2018.
6. NRA – NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION. (2021) Restaurant Industry Forecast. Disponível em: <https://restaurant.org/> . Acesso: 18 março. 2022.
7. 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.