

Desenvolvimento de cartilha para treinamento em boas práticas para manipuladores de alimentos

Márcia Renata da Silva¹; 0009-0006-2953-8105
Kamila de Oliveira Nascimento²; 0000-0002-7558-4958

1 – Discente do curso de nutrição do UniFOA, Centro Universitário de Volta Redonda, Volta Redonda, RJ. renatabgn@hotmail.com

3 – Docente do Curso de Nutrição. UniFOA, Centro Universitário de Volta Redonda, Volta Redonda, RJ.

Resumo: A cartilha sobre treinamento em boas práticas para manipuladores de alimentos é um material educativo destinado a orientar profissionais que trabalham com a manipulação de alimentos em diversas etapas, desde o recebimento até o serviço ao cliente. O objetivo deste trabalho foi desenvolver uma cartilha para treinamento em boas práticas para manipuladores de alimentos. Para a elaboração da cartilha foi utilizada metodologia de revisão bibliográfica qualitativa, buscando reunir informações sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Para a pesquisa foram consultadas bases de dados como *Web of Science*, *SciELO*, *Google Acadêmico*, *PubMed* e Portal de Periódicos CAPES. O desenvolvimento da cartilha contribuiu principalmente para facilitar a compreensão dos manipuladores de alimentos, sendo fundamental na promoção da qualidade e segurança dos produtos oferecidos. Compartilhar informações necessárias sobre atitudes básicas na prática da higiene pessoal e momento de manipulação de alimentos, contribui para a garantia da proteção contra contaminação dos mesmos. Conclui-se que a cartilha desenvolvida, serve como um roteiro para proprietários e funcionários dos estabelecimentos que trabalham com alimentos. A abordagem sobre o tema BPF, contribuem para garantir a produção de alimentos seguros e de qualidade para o consumidor. Cabe destacar que o acesso à informação é considerado o melhor caminho para se reduzir, o nível de contaminação dos alimentos e consequentemente possíveis surtos alimentares.

Palavras-chave: alimento, manipuladores de alimentos, boas práticas, segurança de alimentos.

INTRODUÇÃO

De acordo com Ferreira; Paes; Nascimento (2020) o fornecimento de uma alimentação saudável, íntegra e higienicamente segura, possui propriedades que colaboram para a prevenção e manutenção da saúde dos indivíduos. É possível evitar a maioria dos casos de DTA's se comportamentos preventivos fossem adotados em toda a cadeia produtiva de alimentos.

O manipulador é essencial na produção de alimentos, entretanto, tem sido considerado um dos principais responsáveis pela contaminação dos alimentos, mas não o único, o ambiente também pode contribuir para que isto ocorra, como por exemplo, o local de armazenamento dos alimentos, utensílios, o ar, poeira, umidade entre outros fatores (CONCEIÇÃO; NASCIMENTO, 2014).

Dessa forma é importante ressaltar que todo manipulador de alimentos, antes de manipular deve estar treinado para realizar as atividades relacionadas a alimentação em unidades de alimentação coletiva, pois todo comensal possui direito a uma refeição segura e nutritiva. Cabe a equipe de uma unidade de alimentação coletiva seguir todas as normas do manual de boas práticas, para estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e assim garantindo a saúde de todos os comensais (SPECHT et al., 2023).

Conceição; Nascimento (2021) reiteram sobre a importância dos treinamentos, para que as pessoas que exercem esta atividade se conscientizem de sua responsabilidade com a saúde dos consumidores, pois muitos deles, possui baixo conhecimentos sobre manipulação adequada dos alimentos e muitas vezes o pouco conhecimento que eles possuem são os adquiridos ao longo da vida e passado de geração a geração.

O desenvolvimento de uma cartilha para manipuladores de alimentos é um guia essencial para profissionais que atuam em qualquer etapa do processo de produção, manipulação e distribuição de alimentos. Seu principal objetivo é fornecer orientações claras e práticas sobre como manusear alimentos de maneira segura, com intuito de evitar contaminações e garantir a qualidade dos produtos servidos ao consumidor.

Essas cartilhas contribuem com temas importantes como higiene pessoal, procedimentos corretos de limpeza, armazenamento, preparo dos alimentos, controle de temperatura e prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), promovendo a segurança dos alimentos e minimizando riscos de surtos de doenças relacionadas ao consumo de alimentos.

Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi desenvolver uma cartilha para treinamento em boas práticas para manipuladores de alimentos.

MÉTODOS

Para a elaboração da cartilha foi utilizada metodologia de revisão bibliográfica qualitativa, buscando reunir informações sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Para a pesquisa foram consultadas bases de dados como *Web of Science*, *SciELO*, *Google Acadêmico*, *PubMed* e Portal de Periódicos CAPES, usando descritores como alimento, manipuladores de alimentos, boas práticas, segurança de alimentos, boas práticas de manipulação de alimentos, vigilância sanitária, entre outros de 2014 a 2024.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A cartilha desenvolvida, utilizou uma abordagem que contribuísse para o entendimento sobre a boas práticas de fabricação pelos manipuladores de alimentos tendo como embasamento as legislações vigentes. Verifica-se pela Figura 1, a cartilha sobre treinamento em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos.

Figura 1. Cartilha sobre Treinamento em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos.



Fonte: Autores (2024)

Esse material serve de apoio durante a execução do treinamento dos manipuladores favorecendo a fixação do conteúdo, servindo de material de consulta após o encerramento da capacitação, bem como contribui para garantir que os funcionários entendam a importância da segurança dos alimentos.

Cabe destacar que as boas práticas de fabricação, são um conjunto de normas e procedimentos que garantem que os produtos sejam fabricados com qualidade, segurança e de acordo com os padrões regulatórios. Elas são aplicadas em diversos seguimentos. As BPF's visam evitar contaminações, erros de fabricação e garantir a rastreabilidade e conformidade do produto final (SILVA et al., 2023).

Observa-se pela Figura 2, o sumário da cartilha sobre Treinamento em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos.



Figura 2. Sumário da cartilha sobre treinamento em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos.



Quem é o manipulador de alimentos	1
Contaminantes alimentares	2
Doenças transmitidas por alimentos	3
Manipulação higiênica dos alimentos	4
Contaminação cruzada	5
Boas práticas	6
Uniforme dos manipuladores	7
Dinâmica de treinamento para manipuladores	8

Fonte: Autores (2024).

Na cartilha foram explorados temas como: quem é o manipulador de alimentos, contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas e uniforme dos manipuladores. Além de trazer propostas de dinâmicas para treinamento para manipuladores de alimentos.

A maior parte das intoxicações alimentares é decorrente de inconveniências no momento de manusear os alimentos, sendo necessário noções gerais sobre o processamento, abrangendo controle de qualidade, preservação e entendimento das doenças transmitidas por alimentos, principalmente as infecções bacterianas. São regras de procedimentos para que produtos e/ou serviços do setor alimentício atinjam determinadas características e padrões de qualidade, cuja eficácia e efeito devem ser avaliados por meio de inspeção e/ou investigação (SPECHT; LUCION, 2024).

A cartilha contribuiu principalmente para facilitar a compreensão dos manipuladores de alimentos, sendo fundamental na promoção da qualidade e segurança dos produtos oferecidos.

Uma vez que a contaminação dos alimentos é ocasionada pela falta de compreensão, desleixo e distração dos manipulados de alimentos, ambiente de trabalho, armazenamento impróprio, higienização inadequada de equipamentos e utensílios e higiene pessoal dos manipuladores. A falta de conhecimento ou explicações sobre a correta manipulação de alimentos entre os manipuladores coopera significativamente para contaminação, tornando necessário a inserção de treinamento específico, providências sanitárias rigorosas na conservação e manutenção da higiene dos funcionários, equipamentos, utensílios e unidades de produção (VIROLI et al., 2023).

Nesse contexto, compartilhar informações necessárias sobre atitudes básicas na prática da higiene pessoal e momento de manipulação de alimentos, contribui para a garantia da proteção contra contaminação dos mesmos.

CONCLUSÕES

Conclui-se que a cartilha desenvolvida, serve como um roteiro para proprietários e funcionários dos estabelecimentos que trabalham com alimentos. A abordagem sobre o tema BPF, contribuem para garantir a produção de alimentos seguros e de qualidade para o consumidor. Um estabelecimento que se preocupa em oferecer um produto seguro e livre de riscos físicos, químicos e biológicos, para a saúde do seu consumidor, é um estabelecimento confiável. Cabe destacar que o acesso à informação é considerado o melhor caminho para se reduzir, o nível de contaminação dos alimentos e consequentemente possíveis surtos alimentares.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao PIBIC-PIBIT/UniFOA, edital 2023, pela bolsa, apoio e suporte durante a realização deste projeto.

REFERÊNCIAS

CONCEIÇÃO, M.S, NASCIMENTO, K.O. Prevenção da transmissão de patógenos por manipuladores de alimentos. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 9, n. 5, p. 13, 2014.

FERREIRA, A. C., PAES, S. D. N. D.; NASCIMENTO, K. O Aspectos higiênico-sanitários da cozinha de uma instituição de longa permanência para idosos. **Nutrição Brasil**, v. 19, n. 1, p. 23-31, 2020.

SILVA, K.A.; et al. **Capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos para moradoras do abrigo Maria Maria**. Encontro Integrado Faculdades Senac em Minas, v.5, n.5, 2023.

SPECHT, A. et al. Treinamento de manipuladores de UAN. **Anais de Saúde Coletiva**, v. 2, n. 2, 2023.

SPECHT, A.; LUCION, R. Relato de experiência: cartilha sobre boas práticas na manipulação de alimentos. **Anais de Saúde Coletiva**, v. 3, n. 1, p. 43-45, 2024.

VIROLI, S.L.M.V.; et al. Produção de um material didático para auxiliar na obtenção de boas práticas de manipulação dos alimentos. **Revista Multidisciplinar do Nordeste Mineiro**, v. 9, n. 1, 2023.