

Capacitação de boas práticas de manipulação de alimentos em estabelecimentos alimentícios no município de Fernandópolis-SP**Good handling skills of food in food establishments in the municipality Fernandópolis-SP**

DOI:10.34119/bjhrv3n4-285

Recebimento dos originais: 20/07/2020

Aceitação para publicação: 20/08/2020

Amanda C. Mendes

FEF/Fundação Educacional de Fernandópolis

Endereço: Av. Teotônio Vilela, s.n., Jardim Universitário, Campus
Universitário. CEP: 15.600-000 Fernandópolis – SP

E-mail: amandaca.mendes@hotmail.com

Juliani B Rocha

FEF/Fundação Educacional de Fernandópolis

Endereço: Av. Teotônio Vilela, s.n., Jardim Universitário, Campus
Universitário. CEP: 15.600-000 Fernandópolis – SP

E-mail: ju-berti1@hotmail.com

Consuelo V.C. Scatena

FEF/Fundação Educacional de Fernandópolis

Endereço: Av. Teotônio Vilela, s.n., Jardim Universitário, Campus
Universitário. CEP: 15.600-000 Fernandópolis – SP

E-mail: consuelotata@bol.com.br

Tais Valero

FEF/Fundação Educacional de Fernandópolis

Endereço: Av. Teotônio Vilela, s.n., Jardim Universitário, Campus
Universitário. CEP: 15.600-000 Fernandópolis – SP

E-mail: thays_vallero@hotmail.com

Gizela Carvalho

FEF/Fundação Educacional de Fernandópolis

Endereço: Av. Teotônio Vilela, s.n., Jardim Universitário, Campus
Universitário. CEP: 15.600-000 Fernandópolis – SP

E-mail: gizela_carvalho@hotmail.com

RESUMO

A capacitação para manipuladores de alimentos é considerada um dos métodos mais eficaz e aconselhado para transferir conhecimentos e proporcionar mudanças. Os manipuladores carecem de ser supervisionados e capacitados frequentemente em vários seguimentos, como por exemplo, higiene pessoal, higiene alimentar, doenças veiculadas por alimentos, dentre outros. A elaboração do projeto de capacitação das qualidades individuais das pessoas deve ser realizada em vários programas, encontrando-se diferentes níveis de experiência e conhecimento. Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi desenvolver um plano de capacitação para manipuladores de alimentos nos estabelecimentos do município de Fernandópolis-SP. A pesquisa constituiu-se, primeiramente, em revisão de literatura, seguida de elaboração de cartilha de manipulação de alimentos, na sequência aplicação da mesma e elaboração de questionário, validação através deste e por fim tabulação de resultados obtidos. Dessa forma, como resultados esperados, gostaríamos de ter a participação da maioria dos estabelecimentos e adesão de conhecimento com a capacitação aplicada nestes estabelecimentos comerciais.

Palavras-chave: Capacitação, Manipuladores, Higiene, Programas.

ABSTRACT

Training for food handlers is considered one of the most effective and recommended methods to transfer knowledge and provide change. Handlers need to be supervised and trained frequently in various ways, such as personal hygiene, food hygiene, food-borne diseases, among others. The elaboration of the project to train the individual qualities of people should be carried out in various programs, finding different levels of experience and knowledge. Therefore, the objective of this work was to develop a training plan for food handlers in the establishments of the municipality of Fernandópolis-SP. The research consisted, first, of a literature review, followed by the elaboration of a food manipulation booklet, following its application and the elaboration of a questionnaire, its validation and finally the tabulation of the results obtained. Thus, as expected results, we would like to have the participation of the majority of the establishments and adhesion of knowledge with the training applied in these commercial establishments.

Keywords: Training, Manipulators, Hygiene, Programs.

1 INTRODUÇÃO

Aproximadamente 2,5 milhões de pessoas no mundo consomem algum tipo de comida de rua, o que reforça a importância desse setor e sua contribuição para o fornecimento de alimentos na área urbana. Algumas explicações para esse crescente são: agilidade no serviço de preparo, fácil acesso, pois se localizam próximos ao local de trabalho ou estudos; representa um estilo de vida para os mais jovens; a comida de rua pode substituir uma refeição principal, contribuindo para a ingestão diária de nutrientes e aporte calórico, além de ser mais acessível financeiramente (BEZERRA; MANCUSO; HEITZ, 2014).

Amplios estudos apontam o atributo higiênico-sanitário como a causa da seguridade do alimento, dado que as patologias ligadas a alimentação são uma das primeiras causas que entram nas listas de morbidade em alguns países. As enfermidades originadas de produtos infectados são, possivelmente, um dos grandes impasses da saúde nos dias atuais. Os impecílios mais importantes são oriundos do reaquecimento e refrigeração inconvenientes e do preparo das refeições com grande precedência, aumentando o período de demora. O Ministério da Saúde criou algumas portarias que propusessem instruções primordiais para vistoria sanitária, através de conferências do Sistema de Análise de Perigo e Ponto Crítico de Controle (APPCC) da entidade de produção e de funções alimentícias e as causas que necessitam ser consideradas para a utilização de Boas Práticas de Fabricação (BPF), nesta ordem (AKUTSU et al, 2005).

Desta maneira os manipuladores necessitam de capacitação para o trabalho que exercem, pois práticas desapropriadas de higiene e procedimentos alimentares por trabalhadores inaptos podem originar contaminação cruzada e corromper a segurança dos mesmos. Também se pode evidenciar que o manuseio incorreto pode oferecer toxinfecções, prejudicar a imagem do estabelecimento, processos judiciais, multas e mesmo o fechamento do local (BRASIL et al, 2013).

Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi desenvolver um plano de capacitação para manipuladores de alimentos nos estabelecimentos alimentícios do município de Fernandópolis-SP.

2 METODOLOGIA

O presente trabalho foi um estudo de caso realizado em estabelecimentos alimentícios na cidade de Fernandópolis (S.P). A metodologia utilizada para a realização do estudo encontrou-se dividida em seis etapas. Primeiramente revisão bibliográfica, utilizando principalmente materiais específicos das áreas de nutrição, onde foram utilizados livros, artigos científicos, revistas e sites de internet especializados.

Na segunda etapa ocorreu a elaboração e confecção de uma cartilha de treinamento, voltada aos manipuladores de alimentos. Assim, em sequência foi realizada a terceira etapa com o intuito de promover a capacitação dos mesmos, com base na Portaria CVS 5/2013. Deste modo, foram utilizados temas de capacitação como: higiene pessoal, boas práticas de manipulação de alimentos, higienização das instalações, equipamentos e utensílios, armazenamento de gêneros alimentícios, entre outros.

Na quarta etapa seguiu com a realização de um questionário que abordou boas práticas de manipulação para analisar o grau de aprendizagem dos colaboradores. Em seguida, na quinta etapa ocorrerá a validação do treinamento através do questionário aplicado.

Por fim, serão tabulados os resultados adquiridos através de um gráfico dos conhecimentos obtido com a capacitação realizada.

3 REVISÃO DE LITERATURA

Pode-se expressar que a produção de refeições abrange uma série de ações que garantem a qualidade e segurança e ainda recuperam a saúde individual e coletiva daqueles que a consomem. No entanto a manipulação dos alimentos pode ser uma maneira de contaminação ou transferência de microrganismos deletérios à saúde humana. Neste sentido, a base da prevenção de doenças de origem alimentar está nos operadores que atuam no preparo de tais alimentos (CAVALLI e SALAY, 2007).

De acordo com isso, as Boas Práticas são as normas de procedimentos que devem ser seguidas para se atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou serviço na área de alimentação. Deve ajustar-se todo o estabelecimento com a finalidade de obter alimentos aptos para o consumo humano, cuja eficácia e efetividade precisam ser avaliadas por meio da inspeção e/ou investigação. Nas medidas de controle da contaminação dos alimentos, deve se destacar a participação do manipulador, o qual representa o fator de maior importância no sistema de proteção dos alimentos às alterações de origem microbiana, pois o aperfeiçoamento da qualidade alimentar depende do desempenho da equipe operacional, em relação às condições higiênico-sanitárias necessárias para evitar os surtos de toxinfecções alimentares (SACCOL et al, 2006).

Segundo a OMS (1989), a forma mais correta para que seja cumprida a higiene adequada dentre os manipuladores, é a capacitação para que se tenha melhoria na qualidade dos produtos e serviços, e que os manipuladores de alimentos adquiram hábitos higiênico-sanitários adequados e os apliquem no dia a dia (MELO et al, 2010). Sendo assim, a revisão de literatura deste presente trabalho objetiva levar uma melhor qualidade e segurança alimentar, abordando os seguintes temas:

- Manipulador de Alimentos;
- Equipamentos de Proteção Individual (EPI's);
- Manipulação de Alimentos;
- Boas Práticas de Fabricação (BPF);
- Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's);
- Capacitação.

4 RESULTADOS ESPERADOS

- Elaborar a Cartilha (Já realizado)
- Realizar as capacitações;
- Aplicar questionário de boas práticas;
- Validar capacitação através do questionário aplicado;
- Tabular os dados adquiridos com a capacitação através do questionário.

Enfim, gostaríamos de ter a participação da maioria dos estabelecimentos e adesão de conhecimento com a capacitação aplicada nesses estabelecimentos comerciais.

REFERÊNCIAS

- AKUTSU, R. C. de, et al. Adequação de boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Rev. Nutr. Campinas**, 18 (3): p. 419-427, maio/jun. 2005. Disponível em: < http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/2113/1/ARTIGO_AdequacaoBoasPraticas.pdf>. Acesso em: 09 Mar. 2017.
- BEZERRA, A. C. D; MANCUSO A. M. C; HEITZ, S. J. J. Alimento de rua na agenda nacional de segurança alimentar e nutricional: um ensaio para a qualificação sanitária no Brasil. **Ciência e Saúde Coletiva**, (19)5: 1489-1494. Cuiabá – MT, 2014. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232014000501489>. Acesso em: 28 Fev. 2017.
- BRASIL, C. C. B. et al. **Conhecimento de manipuladores de alimentos do setor supermercadista sobre higiene alimentar**. Rev. Cienc. Tecnol. Ano 15, Nº 20, 2013.
- MELLO, A. G. de. et al. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Rev. Braz. J. Food Technol**, v. 13, n. 1, p. 60-68, 2010. Disponível em: < <http://bj.ital.sp.gov.br/artigos/html/busca/PDF/v13n1405a.pdf>>. Acesso em 29 Mai. 2017.