



PROBEX: IMPLEMENTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

Iara Santos Ramos¹, Valéria Emmily Macêdo Silva², Larissa Leite Nunes³, Thiago de Oliveira Silva⁴, Ajax Dimitrio de Oliveira Dantas⁵, Heloísa Maria Ângelo Jerônimo⁶, Vanessa Bordin Viera⁷
heloisa.maria@professor.ufcg.edu.br e vanessa.bordin@professor.ufcg.edu.br

Resumo: O referido projeto possuiu por objetivo capacitar manipuladores de alimentos em relação às boas práticas de manipulação. Por meio de diversas práticas de ensino, o trabalho promoveu não apenas a capacitação técnica, mas também a conscientização sobre a importância da manipulação adequada dos alimentos, implantação dos Procedimentos Operacionais Padronizados e Manuais de Boas Práticas, visando à prevenção de doenças transmitidas por alimentos e consequentemente contribuindo para a saúde pública e qualidade dos alimentos servidos.

Palavras-chaves: Manipulação de alimentos, Segurança de alimentos, Treinamento de pessoas, Boas Práticas de Manipulação.

1. Introdução

De acordo com o Comitê de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais Organização das Nações Unidas, o ser humano tem o direito de ter acesso a alimentos saudáveis e produzidos de forma segura¹. A Organização Mundial da Saúde (OMS) salienta que mais de 60% das doenças são causadas por infecções de origem alimentar e técnicas de manuseamento inadequadas². A segurança alimentar constitui um desafio para a saúde porque tem como objetivo oferecer alimentos seguros, preservando a integridade da saúde do consumidor^{3,4}.

O manipulador é fundamental para a segurança alimentar pois pode atuar também na prevenção de falhas e erros no manuseio e produção de alimentos, que podem se tornar transmissores de patógenos, levando a doenças de origem alimentar e causando sérios danos à saúde⁶. A contaminação de alimentos durante o manuseio ocorre quando medidas higiênicas e sanitárias não são tomadas e as condições ambientais não são satisfatórias durante o manuseio. Em geral, os manipuladores de alimentos não têm conhecimento suficiente da natureza e origem das doenças transmitidas por alimentos (DTA) e subestimam as suas consequências⁵.

A formação e qualificação dos trabalhadores são essenciais, pois a observação das boas práticas de higiene minimizam os riscos de contaminação⁴. O conhecimento das boas práticas de manuseamento pode se constituir uma ferramenta significativa às mudanças

comportamentais durante a produção, e portanto à segurança do abastecimento alimentar⁷. Os trabalhadores devem, portanto, ser sensibilizados, através de programas de formação, para a sua responsabilidade e os cuidados que devem ter para fornecer alimentos de qualidade⁵.

Dada a relevância das boas práticas de manipulação de alimentos, o presente estudo pretendeu como demonstrar ser as mesmas, nos cursos oferecidos para a habilitação de manipuladores, em boas práticas de manipulação em serviços de alimentação.

2. Metodologia

O Curso de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos foi a principal atividade realizada pelo projeto. Com isso, as ferramentas predominantemente utilizadas para ministrar o curso foram os slides, as teatralizações, vídeos e a apresentação oral dos conteúdos (Figura 1).



Figura 1 - Apresentação oral dos conteúdos ministrados no curso

A metodologia utilizada, foi escolhida para tornar o curso menos cansativo e promover uma melhor absorção dos conteúdos, como a demonstração em vídeos das temáticas abordadas durante o curso e dinâmicas expositivas com a participação dos alunos e manipuladores, tais como a dinâmica da contaminação cruzada (Figura 2), em que os manipuladores fazem uma encenação onde mostram erros cometidos na cozinha e estratégias para combatê-los, a dinâmica da “Doutora Limpezinha” (Figura 3), na qual são abordados os Equipamentos de Proteção Individual (EPI’s) que devem ser utilizados na cozinha e a importância de cada um

^{1,2,3,4 e 5} Estudantes de Nutrição, UFCG, Campus Cuité, PB. Brasil.

⁶ Orientadora, professora, UFCG, Campus Cuité, PB. Brasil.

⁷ Coordenadora, professora, UFCG, Campus Cuité, PB. Brasil.

deles, dinâmica da lavagem das mãos (Figura 4), onde os manipuladores aprendem como lavar as mãos corretamente e em quais circunstâncias devem lavá-las, e dinâmica do Jogo do Milhão (Figura 5), que trata-se de um jogo de perguntas e respostas realizado ao final de todo o curso com o objetivo de revisar os conteúdos e avaliar o nível de aprendizagem dos alunos/manipuladores.



Figura 2 - Dinâmica da Contaminação Cruzada



Figura 3 - Dinâmica da Doutora Limpezinha



Figura 4 - Dinâmica da lavagem das mãos



Figura 5 - Dinâmica do Jogo do Milhão

Para contribuir ainda mais com a segurança alimentar de alguns estabelecimentos parceiros do projeto, versão 2023, os extensionistas também realizaram visitas técnicas em algumas escolas e creches da zona urbana e rural do município de Picuí/PB a fim de identificar possíveis erros e propor possíveis soluções para evitar a contaminação de alimentos. Para isso, foram utilizados um checklist com base na RDC 214/2004, além da elaboração de relatórios, descrevendo a situação atual dos locais, Manual de Boas Práticas (MBP) (Figura 6) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) (Figura 7) de forma ilustrativa, contendo todas as instruções corretas de cada procedimento realizado no local. Além disso, também foi realizada a construção de fichas técnicas (Figura 8) de algumas preparações feitas no CPAE (Centro de Processamento de Alimentação Escolar), a fim de padronizar a produção e reduzir desperdícios, da instituição abrangida pelo projeto.

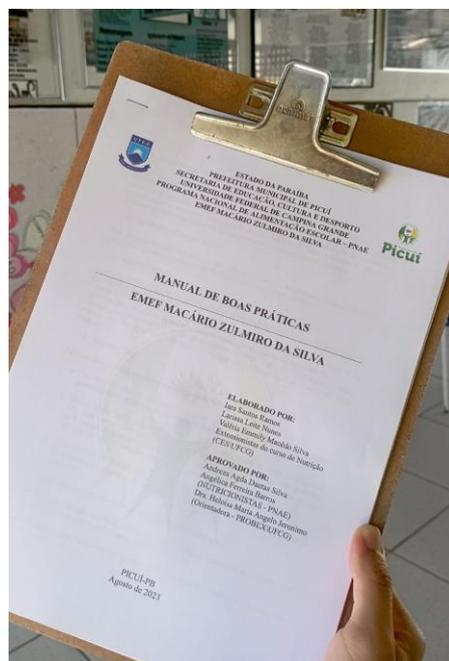


Figura 6 - Manual de Boas Práticas



Figura 7 - POP's

Medidas	Preço	Preço unitário	Quantidade	Valor total	Observações
Arroz	11.800,00	11.800,00	1,00	11.800,00	
Feijão	1.000,00	1.000,00	1,00	1.000,00	
Macarrão	1.000,00	1.000,00	1,00	1.000,00	
Óleo	1.000,00	1.000,00	1,00	1.000,00	
Sal	1.000,00	1.000,00	1,00	1.000,00	
TOTAL	15.800,00	15.800,00	5,00	15.800,00	

Figura 8 - Fichas Técnicas

3. Resultados e Discussões

O projeto teve início com o curso de capacitação em boas práticas com todas as merendeiras e funcionários de serviços gerais do município de Picuí - PB, obtendo uma presença de quase 100% durante o decorrer do curso.

Dentre alunos e manipuladores, foi possível capacitar aproximadamente 200 pessoas.

Logo após o recesso escolar, foram realizadas visitas técnicas em escolas da zona rural do município e consequentemente aplicado o checklist com base na RDC 214/2004, para ter conhecimento do local e assim produzir a documentação que faltava como os Manuais de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

Por meio das visitas técnicas, foi possível observar o resultado da capacitação, pois os manipuladores apresentavam domínio dos conhecimentos das boas práticas e as executavam o mais fielmente possível,

conforme a realidade. Observou-se ainda os benefícios que se constituem em ter manipuladores capacitados para realizar as atividades, evitando assim desperdícios, surtos ou doenças transmitidas por alimentos (DTA's).

4. Conclusão

O projeto contribuiu para a redução de desperdício de alimentos por meio da elaboração de fichas técnicas. Isso está em consonância com as metas da agenda 2030 da Organização das Nações Unidas, que incluem em seus objetivos, garantir padrões de produção de consumo sustentável para redução de perdas alimentícias ao longo da cadeia de produção. Ademais, a capacitação de alunos e manipuladores de alimentos em boas práticas, colaborou para a propagação de informações necessárias dentro do serviço de alimentação, para que assim, a produção possa seguir à risca o que impõe as normas da resolução vigente. Destarte, todas as atividades desenvolvidas colaboraram para evitar a transmissão de doenças vinculadas por meio de alimentos contaminados, assim como os vínculos entre os serviços de alimentação, manipuladores e a comunidade acadêmica.

5. Referências

- BRASIL. Ministério Público da União. Direito à alimentação adequada. Brasília, 2008.
- ROSSI CF. Condições higiênicas sanitárias de restaurantes comerciais do tipo self-service de Belo Horizonte- MG. [dissertação]. Belo Horizonte: Universidade Federal de Minas Gerais; 2006.
- PILLA CS. Perfil das denúncias recebidas pelo programa de alimentos da Vigilância Sanitária de Viamão/RS [monografia] Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul; 2009.
- MEDEIROS L et al. Qualidade higiênico- sanitária dos restaurantes cadastrados na Vigilância Sanitária de Santa Maria, RS, Brasil, no período de 2006 a 2010. *Ciência Rural*. 2013; 43(1): 81-86. doi: <http://dx.doi.org/10.1590/S0103- 84782012005000146>, 2013.
- REDMOND EC, Griffith CJ. Consumer perceptions of food safety risk, control and responsibility. *Appetite*. 2004; 43(3): 309-13. doi: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2004.05.003>.
- ARAÚJO WMC, Cardoso L. Qualidade dos alimentos comercializados no Distrito Federal no período de 1997-2001 [dissertação]. Brasília: Universidade de Brasília; 2002.
- MUTALIB N, Abdul-Rashid M, Mustafa S, Amin-Nordin S, Hamat RA, Osman M. Knowledge, attitude and practices regarding food hygiene and sanitation of food handlers in Kuala Pilah, Malaysia. *Food Control*.

Agradecimentos

Ao Centro de Processamento de Alimentação Escolar (CPAE) do município de Picuí, Ao centro de Educação e Saúde da UFCG, à Escola Municipal Orlando dos Venancio dos Santos do município de Cuité/PB e a União Nacional das Instituições de Ensino Superior Privadas (UNIESP) em João Pessoa, pelo suporte e colaboração no desenvolvimento das atividades.

À UFCG pela concessão de bolsa por meio da Chamada PROPEX 003/2022 PROBEX/UFCG.