



TREINAMENTO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS RESPONSÁVEIS PELA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE CASA NOVA - BAHIA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Xenusa Pereira Nunes¹; Gáudia Maria Costa Leite Pereira¹; Xirley Pereira Nunes¹

¹Prefeitura Municipal de Casa Nova - Bahia, xenusa.nunes@gmail.com

¹Universidade Federal do Vale do São Francisco, gaudiacosta@gmail.com

¹Universidade Federal do Vale do São Francisco, xirleypn@gmail.com

Os serviços de alimentação coletiva têm aumentado de forma significativa, incluindo a Alimentação Escolar, onde uma das preocupações é a qualidade higiênico-sanitária do alimento servido aos alunos, sendo o manipulador de alimentos considerado um dos componentes que podem afetar essa qualidade. Uma manipulação incorreta e o descuido em relação às normas higiênicas favorecem a contaminação por microrganismos patogênicos. O treinamento justifica-se pela necessidade de que todos os manipuladores de alimentos estejam capacitados para lidar adequadamente com os alimentos, minimizando assim os riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos e garantindo a produção de uma alimentação segura e adequada. O objetivo foi realizar uma atividade educativa subsidiando os indivíduos com informações adequadas, corretas e consistentes sobre manipulação dos alimentos e segurança higiênico-sanitária, fomentando assim educação em saúde para promoção da qualidade dos alimentos servidos aos alunos na alimentação escolar. O treinamento ocorreu no formato de um mini curso realizado no município de Casa Nova - Bahia. Foi utilizada a metodologia de aula expositiva com utilização de data show, tendo como público alvo os Manipuladores de Alimentos responsáveis pela confecção da alimentação escolar, servida aos alunos da sede, do município de Casa Nova. O treinamento teve duração de quatro horas e foram abordados vários temas. É importante enfatizar que os critérios de higiene pessoal e demais conhecimentos das boas práticas de produção dos alimentos precisam, além de serem abordados em treinamentos, devem ser supervisionados diariamente nos locais de produção. Assim é possível contribuir favoravelmente para a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos servidos à população.

Palavras-chave: Manipulação de alimentos; alimentação escolar; contaminação de alimentos.

Introdução:

Os serviços de alimentação coletiva têm aumentado de forma significativa, incluindo a Alimentação Escolar, oferecida a todas as crianças matriculadas da Pré-escola ao Ensino Médio, em escolas públicas (COLOMBO, OLIVEIRA & SILVA, 2009).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), também conhecido como Alimentação Escolar, foi desenvolvido em 1954, e tem o objetivo de suprir parcialmente as necessidades nutricionais dos alunos por meio de oferecimento de, no mínimo, uma refeição diária, adequada e segura. Assim sendo, a segurança dessa refeição diária deve ser garantida por quem a prepara (FAÇANHA et al, 2003).

Atualmente, uma das grandes preocupações é a qualidade higiênico-sanitária do

alimento, por isso, é indispensável conhecer como o alimento foi produzido, onde o manipulador de alimentos é um dos componentes que podem afetar as condições higiênic-sanitárias (OLIVEIRA; SANTOS e DELDUCA, 2017).

Oliveira et al., (2006) define manipulador de alimentos como “profissionais responsáveis diretamente pela adoção das boas práticas durante o preparo dos alimentos”.

O manipulador de alimentos é a principal via de contaminação dos alimentos produzidos em larga escala e desempenha papel importante na segurança dos alimentos, na preservação da higiene dos alimentos durante toda a cadeia produtiva, desde o recebimento, armazenamento, preparação até a distribuição. Uma manipulação incorreta e o descuido em relação às normas higiênicas favorecem a contaminação por microrganismos patogênicos (OMS, 1989; CAVALLI, 2001).

Os alimentos podem ser contaminados a qualquer instante, salvo em condições apropriadas de manipulação, armazenamento e transporte, ou seja, quando existe a utilização das boas práticas, desde a escolha do produto até o momento de servir o alimento (ROSA, 2015).

Neste sentido, o treinamento justifica-se pela necessidade de que todos os manipuladores de alimentos estejam capacitados para lidar adequadamente com os alimentos, minimizando assim os riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos e garantindo a produção de uma alimentação segura e adequada.

O objetivo foi realizar uma atividade educativa subsidiando os indivíduos com informações adequadas, corretas e consistentes sobre manipulação dos alimentos e segurança higiênico-sanitária, fomentando assim educação em saúde para promoção da qualidade dos alimentos servidos aos alunos na alimentação escolar.

Metodologia:

O treinamento ocorreu no formato de um mini curso realizado na Escola Alano Viana, localizada na sede do município de Casa Nova - Bahia. Foi utilizada a metodologia de aula expositiva com utilização de Data Show.

Público alvo: Manipuladores de Alimentos responsáveis pela confecção da alimentação

escolar, servida aos alunos da sede, do município de Casa Nova – Bahia.

A responsável pelo mini curso foi a nutricionista Xenusa Pereira Nunes, responsável técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do referido município.

Os manipuladores de alimentos foram convidados a participar de um mini curso sobre Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos. Antes do início das atividades foi solicitado a cada participante que se apresentasse e que informasse se já tinha participado de outro treinamento que tivesse abordado a mesma temática.

Após a explanação do mini curso foi dedicado um tempo para perguntas do público sobre o assunto abordado ou sobre qualquer outra dúvida relacionada à alimentação e nutrição.

Ao final das atividades os manipuladores assinaram uma lista de frequência e preencheram uma ficha de avaliação do encontro.

Resultados e Discussão:

O mini curso foi realizado dia 18 de maio de 2017 e teve duração total de 4 horas para desenvolvimento das atividades propostas. Participaram do treinamento 37 manipuladores de alimentos, entre homens e mulheres.

A atividade iniciou-se com a apresentação dos participantes. Logo após, a responsável pelo treinamento começou a explanação dos assuntos utilizando um data show onde estavam sendo projetados slides para fixação das informações orais (Figura 1). Faz-se salientar que o mini curso foi organizado a partir de manuais da Vigilância Sanitária e SENAC (Figura 2).

Andreotti et al., (2003) afirmam que:

“É indiscutível que os programas de treinamento específicos para manipuladores de alimentos são o meio mais recomendável e eficaz para transmitir conhecimentos e promover mudanças de atitudes. Somente através de eficazes e permanentes programas de treinamento, informação e conscientização dos manipuladores é que se conseguirá produzir e oferecer ao consumo alimentos seguros, inócuos e com propriedades nutricionais que satisfaçam a um consumidor cada vez mais exigente e informado”

Figura 1. Mini curso para os manipuladores de alimentos.



Fonte: acervo da autora

Figura 2. Manuais utilizados na produção do mini curso.



Fonte: https://www.google.com.br/search?q=higiene+e+manipula%C3%A7%C3%A3o+de+alimentos&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwi4xNLW1ZvWAhWLkpAKHQf0DeMQ_AUICigB&biw=1366&bih=635#imgrc=_



Foram trabalhos vários temas e assuntos no mini curso, como mostra a Tabela 1.

Tabela 1. Temas e assuntos abordados no mini curso para manipuladores de alimentos.

TEMA GERAL	ASSUNTOS ESPECÍFICOS
NOÇÕES BÁSICAS DE MICROBIOLOGIA	O que são microrganismos?
	O que eles podem causar?
	Doenças transmitidas por alimentos
	Perigos biológicos, químicos e físicos
	Como controlar os perigos?
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Segurança alimentar
	Uso de luvas
	Higiene e aparência pessoal
	Higiene dos utensílios
	Higiene do ambiente
	Preparando o ambiente (organização da cozinha)
	Armazenamento de alimentos
	Pré-preparo/Preparo/Reaproveitamento
	Distribuição
	Postura profissional dentro do ambiente da cozinha e junto aos alunos
	Maneiras corretas de prevenir doenças provenientes dos alimentos
Doenças mais frequentes transmitidas por alimentos	

Durante o treinamento foram realizadas algumas discursões sobre o que estava sendo abordado, e foi notado que alguns manipuladores não obedeciam as normas de higiene durante a manipulação dos alimentos por falta de conhecimento das regras corretas que evitam a contaminação dos mesmos. A maioria dos manipuladores relatou que nunca havia participado de um treinamento sobre normas higiênico-sanitárias durante a preparação de uma alimentação.

Panza e Sponholz (2008) afirmam que temas como “higiene pessoal” e “os comportamentos assumidos durante a manipulação dos alimentos” devem ser frequentemente supervisionados e abordados em capacitações para manipuladores de alimentos.

Um fato que nos chamou muita atenção foi em relação a “higiene e aparência pessoal”, pois as manipuladoras relataram que sempre usavam adornos (anel, aliança, colar, pulseira), maquiagem, perfume e costumam manter unhas grande e pintadas durante a manipulação dos alimentos.

Sabemos que o Codex Alimentarius e a legislação sanitária federal normatizam critérios para os manipuladores de alimentos manterem padrão apropriado de higiene pessoal e atuarem com comportamento e atitude de forma adequada visando à proteção dos alimentos, onde o uso de adornos, de maquiagem, perfume, esmalte nas unhas e uso de unhas grandes são atitudes indesejáveis que não devem ser adotadas durante a manipulação dos alimentos (BRASIL, 2004; OPA, 2006).

Ao término do treinamento todos os participantes puderam fazer perguntas sanando alguma possível dúvida e também receberam uma apostila, com o conteúdo ministrado, para posterior leitura em casa ou no local de trabalho.

Conclusões:

A partir da atividade desenvolvida, com os manipuladores de alimentos, tornou evidente que a colheita de frondosos frutos (manipulação adequada dos alimentos) será possível, pois conseguimos estabelecer de forma simples, porém eficaz, uma prática educativa em saúde, que servirá para prevenir a contaminação dos alimentos e, conseqüentemente, o surgimento de doenças relacionadas a alimentos contaminados, garantindo aos alunos do município de Casa Nova uma alimentação segura do ponto de vista higiênico-sanitária.

É importante enfatizar que os critérios de higiene pessoal e demais conhecimentos das boas práticas de produção dos alimentos precisam, além de serem abordados em treinamentos periódicos, deverem ser supervisionados diariamente nos locais de produção da alimentação, contribuindo assim, para a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos servidos aos alunos atendidos pelo PNAE.



Referências Bibliográficas:

ANDREOTTI, A. et al. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. **Cesumar**, v.5, n.1, p.29-33, 2003.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – **RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004. Disponível em <<http://legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546&word>>. Acesso em 09 de setembro de 2017.

CAVALLI, S.B. Segurança Alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos. **Revista de Nutrição**, v.14, p.41–46, 2001.

COLOMBO, M; OLIVEIRA, K.M.P; SILVA, D.L.D. Conhecimento das merendeiras de Santa Fé, PR, sobre higiene e boas práticas de fabricação na produção de alimentos. **Higiene alimentar**, v.23, n.170/17, p.39-46, 2009.

FAÇANHA, S.H.F. Treinamento para manipuladores de alimentos, em escolas da rede municipal de ensino, da sede e distritos do Município de Meruoca, Ceará: relato de experiência. **Higiene alimentar**, v.17, n.106, p.30-34, 2003.

OLIVEIRA, A.C.G. et al. Microbiological evaluation os sugarcane juice sold at street stands and juice handling conditions in São Carlos, São Paulo, Brazil. **Caderno Saúde Pública**, v.22, n.5, p.1111–1114, 2006.

OLIVEIRA, R.B.S; SANTOS, R.F.O; DELDUCA, S.S. Condições higienicossanitárias de creches públicas em um município no Sul de Minas Gerais - Brasil. **Higiene Alimentar**, v.31, n.264/265, 2017.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE - OMS. **Métodos de vigilância sanitária y gestión para manipuladores de alimento. Informe de una reunión de consulta de la OMS**. Ginebra, 1989. Disponível em: <http://whqlibdoc.who.int/trs/who_TRS_785_spa.pdf>. Acesso em: 07 de maio de 2017.

ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DA SAÚDE -OPA. **Revista Higiene dos alimentos:**



textos básicos. Organização Panamericana da Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. – Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.

PANZA, S.G.A; SPONHOLZ, T.K. Manipulador de alimentos, uma fator de risco na transmissão de enteroparasitoses? **Revista Higiene Alimentar**, v.22, n.13, 42-47, 2008.

ROSA, P.T. **Implantação do manual de boas práticas de manipulação em cozinha pedagógica de uma instituição de ensino na cidade de Campo Mourão – PR.** Campo Mourão: Universidade Tecnológica Federal do Paraná, 2015. 176p.