

ADEQUAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO JUNTO AOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE GOIÂNIA - GO.

ZAGO, Márcio Fernando Cardoso¹; **COUTO**, Daiane Borges Sousa do²; **SILVEIRA**, Nusa de Almeida³

Palavras-chave: manipuladores, alimentos, saúde escolar.

1. INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, os serviços de alimentação coletiva têm crescido em todo o mundo e no Brasil este mercado tem ganhado espaço nos últimos 40 anos, atendendo mais de 24 milhões/dia para empregados de empresas, e 17 milhões nas escolas, hospitais e Forças Armadas (ABERC, 2008).

Em serviços de alimentação, a adequação higiênico-sanitária bem como os equipamentos de proteção individual e os cuidados com a saúde, são imprescindíveis aos manipuladores de alimentos, haja vista os riscos que a falta de tais práticas podem trazer a quem consome as preparações de alimentos. Tais cuidados devem ser rigorosamente colocados em ação e devem, obrigatoriamente, estar de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) segundo a Resolução - RDC ANVISA nº 216/04 (BRASIL, 2004).

BPF são normas de procedimentos a fim de atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou serviço na área de alimentos, incluindo-se bebidas, utensílios e materiais em contato com alimentos (ARRUDA, 2002)

A possibilidade de o manipulador contaminar os alimentos depende, entre outras coisas, do modo como estes estão sendo manuseados e da maior ou menor proximidade com as matérias-primas a serem utilizadas. Normalmente os

¹ Acadêmico de Ciências Biológicas/ICB/UFG, mfczago@hotmail.com

² Acadêmica de Ciências Biológicas/ICB/UFG, daiane.udia@gmail.com

³ Professora Associada ICB/UFG; nusa@icb.ufg.br

Resumo revisado pela Coordenadora da Ação de Extensão e Cultura - código ICB 84

Nome da coordenadora: Profa Dra. Nusa de Almeida Silveira

manipuladores não têm dimensão do real problema que a contaminação alimentar, seja ela química ou biológica, pode causar ao organismo.

Nas unidades de alimentação e nutrição, também denominadas unidades produtoras de refeições, as enfermidades têm sido provocadas, em muitos casos, pela deficiência de formação quantitativa e qualitativa dos manipuladores, comprometendo a qualidade do serviço prestado à população. As condições higiênico-sanitárias na preparação de alimentos são fatores que devem ter a qualidade assegurada para prevenir o surgimento de surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Para isso, implantou-se as Boas Práticas nos locais de preparo de refeições e lanches, como forma de criação de um sistema de controle de qualidade que envolve, entre outras ações, a capacitação dos manipuladores de alimentos.

O treinamento dos manipuladores é importante por oferecê-los conhecimentos teórico-práticos necessários para capacitá-los e levá-los ao desenvolvimento de habilidades e atitudes específicas na área alimentar (GÓES et al, 2001).

2. OBJETIVOS

Garantir um padrão adequado de higiene e as condições básicas de preparo, aos manipuladores de alimentos de uma escola municipal, situada na cidade de Goiânia/GO, através de treinamentos específicos, com o objetivo de evitar e/ou prevenir a ocorrência de surtos de doenças transmitidas por alimentos.

3. METODOLOGIA

Foi ministrado um curso de capacitação de manipuladores de alimentos para 5 pessoas dos três períodos escolares, responsáveis pela Unidade Produtora de Refeições de uma Escola Municipal, situada em Goiânia/Go.

O curso foi baseado na legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a Resolução - RDC ANVISA nº 216/04 e na Cartilha sobre Boas Práticas para serviços de alimentação. Essas resoluções norteiam todas as atividades e procedimentos necessários para implantação de Boas Práticas de Produção de refeições.

A partir de apresentações didáticas através do recurso *Microsoft Office PowerPoint 2007*, os participantes foram sensibilizados quanto à contaminação dos

produtos a partir da manipulação dos alimentos, os tipos de contaminação que existem, características dos microorganismos, equipamentos de proteção individual, métodos para manipulação de alimentos diversos, doenças transmitidas através da alimentação (DTA), entre outros.

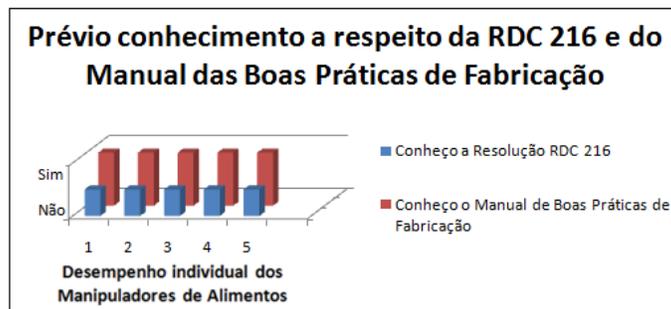
Como método de ensino, utilizou-se a abordagem com predomínio de exercício prático e ilustração dos conceitos a partir de relatos de experiência anterior. Adotou-se a técnica de higienização correta das mãos e realização de diluição e concentração de produtos de anti-sepsia das mãos e desinfecção de alimentos, áreas e equipamentos.

Para testar a efetividade da abordagem utilizada, aplicou-se como instrumento de coleta de dados, um questionário inicial sobre o prévio conhecimento dos manipuladores a respeito da Resolução - RDC ANVISA nº 216/04 e do Manual das Boas Práticas de Fabricação, além de um pré e pós-teste, aplicados antes e ao final do curso de capacitação.

4. RESULTADOS

Na figura 1, observa-se que, quando perguntados se conheciam a Resolução - RDC ANVISA nº 216/04, todos os manipuladores responderam NÃO. Quando perguntados se conheciam o Manual de Boas práticas de Fabricação, todos responderam SIM.

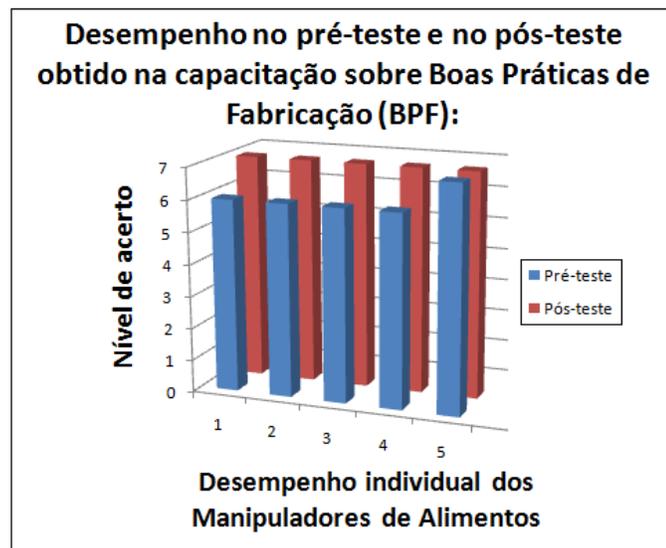
Figura 1: Prévio conhecimento a respeito da Resolução - RDC ANVISA nº 216/04 e do Manual das Boas Práticas de Fabricação.



Para quantificar o nível de aprendizado dos manipuladores com relação ao Manual das Boas Práticas de Fabricação, considerou-se o conhecimento adquirido dos

conteúdos abordados no curso pela comparação dos acertos das questões do pré e do pós-teste. Sendo assim, observa-se na figura 2 que um único participante obteve 100% de acerto nos dois questionários, enquanto que para os demais, houve uma melhora das notas avaliativas depois do curso de capacitação (pós-teste), indicando uma aquisição dos conteúdos abordados na capacitação.

Figura 2: Representação do desempenho no curso sobre BPF antes (pré-teste) e depois (pós-teste) da capacitação.



5. DISCUSSÃO

Os resultados encontrados no desenvolvimento desta atividade mostram que a capacitação de manipuladores de alimentos nas unidades produtoras de refeições garantiu aquisição de conhecimentos sobre o tema.

Inicialmente a preocupação inicial era com o fato de todos não conhecerem a Resolução RDC ANVISA nº 216/04, haja vista a importância desta para a adequação do preparo alimentar. Apesar de todos responderem que conheciam o Manual de Boas Práticas de Fabricação, 80% deles não responderam adequadamente o segundo questionário (pré-teste), comprovando a necessidade do curso de capacitação.

A aplicação do teste após o curso (pós-teste) mostrou-se significativa, pois, todos os envolvidos responderam corretamente todas as questões referentes às boas práticas de fabricação, confirmando o esperado: a reavaliação pelos manipuladores das práticas utilizadas na unidade produtora de refeição.

6. CONCLUSÃO

Com o desenvolvimento deste trabalho foi possível constatar a necessidade da realização de capacitações para os manipuladores no campo da alimentação e nutrição além do significativo envolvimento dos bolsistas e acadêmicos da área de saúde, contribuindo para o desenvolvimento das ações de saúde no ambiente escolar, incluindo um maior suporte à comunidade em questão. Além disso, esses resultados mostram que a capacitação de manipuladores de alimentos na unidade produtora de refeições garantiu maiores conhecimentos sobre o tema. O grupo exposto ao curso apresentou uma efetiva melhora nos seus conhecimentos a respeito do tema proposto, favorecendo assim melhoras na produção alimentar dentro do ambiente escolar. Isso mostra que o curso refletiu favoravelmente nos conhecimentos dos envolvidos.

Com essa atividade, esperou-se capacitar os envolvidos contribuindo com a correta maneira na manipulação dos alimentos e conscientização a respeito dos danos que o não cumprimento de tais atitudes pode acarretar, como por exemplo, a ocorrência de surtos de doenças transmitidas por alimentos.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABERC, **Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas**. São Paulo, SP, Brasil. Disponível em: <http://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>. Acessado em: 10 de maio de 2011.

ARRUDA, G. A. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Ponto Crítico, 2002. v.1 (Coleção Profissional da Educação).

BRASIL, Resolução – RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004. **Regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação**. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2004.

GÓES J. A. et al. **Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida**: Higiene alimentar, São Paulo: v.15, n.82, p.20-22. Mar. 2001.