

TREINAMENTO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Darlene Cavalheiro, Doutora, UDESC, darlene.cavalheiro@udesc.br

Elisandra Rigo, Doutora, UDESC, elisandra.rigo@udesc.br

Ana Paula Biz, Graduanda, UDESC, anapbiz@gmail.com

Vivian Parise, Graduanda, UDESC, vivi.parise@hotmail.com

Resumo: As boas práticas de fabricação de alimentos são estabelecidas pela legislação vigente e compreendem um conjunto de normas que devem ser seguidas pelos estabelecimentos que manipulam alimentos. Estas normas compreendem, entre outros, as técnicas de manipulação dos alimentos e a saúde dos colaboradores. O projeto de extensão “Treinamento para manipuladores de alimentos em serviços de alimentação” possibilitou a capacitação de colaboradores de padarias, restaurantes e lanchonetes, abordando temas como doenças transmitidas por alimentos, higiene pessoal e do ambiente de trabalho, cuidados com os alimentos e segurança individual, sendo estes fatores importantes para a oferta de alimentos seguros aos consumidores. As atividades do projeto foram um grande aliado para melhorar a segurança dos alimentos produzidos e comercializados pelos estabelecimentos do município de Pinhalzinho, parceiros do projeto, e uma ótima oportunidade para que alunos e professores pudessem compartilhar seus conhecimentos com a sociedade, adquirindo experiência e engrandecimento intelectual, além de levar a população para dentro da própria universidade, estreitando relações entre a UDESC e a comunidade local.

Palavras-chave: Segurança de alimentos. Manipuladores. Setor alimentício.

TRAINING FOR FOOD HANDLERS IN FOOD SERVICES

Abstract: Good manufacturing practices (GMP) are established by law, and comprise a set of rules that must be followed by food enterprises. The GMP includes, among others, the techniques of food handling and health of employees. In this way, the extension project "Training for food handlers in food services" enabled the training of employees in bakeries, restaurants and snack bar, approach topics as foodborne illness, personal and workplace hygiene, food and personal safety, which are important factors to provide safe food to consumers. Project activities have a great partner to improve the safety of food produced and marketed by establishments at Pinhalzinho city and a great opportunity for students and teachers to share their knowledge with society, gaining experience and intellectual growth, besides taking to population into the university, strengthening relations between UDESC and the local community.

Keywords: Food safety. Handlers. Food enterprise. Training.

Introdução

De acordo com Andreotti (2003), a expressão “manipulador de alimentos” é genericamente utilizada para classificar todas as pessoas que podem entrar em contato com parte ou com o todo da produção de alimentos, incluindo os que colhem, beneficiam, armazenam, transportam, processam ou preparam, compreendendo nesse universo os colaboradores da indústria e comércio de alimentos. Nesse contexto, o projeto de extensão visa treinar os manipuladores de alimentos de empresas parceiras associadas ao Núcleo de

Alimentação da ACIP (Associação Comercial e Industrial de Pinhalzinho-SC), com relação às boas práticas de fabricação de alimentos.

As boas práticas de fabricação de alimentos (BPF) são estabelecidas pela legislação vigente e compreendem um conjunto de normas que devem ser seguidas pelos estabelecimentos que manipulam alimentos. Estas normas compreendem a qualidade da matéria prima, arquitetura dos equipamentos e das instalações, as condições higiênicas do ambiente de trabalho, as técnicas de manipulação dos alimentos e a saúde dos colaboradores, sendo estes fatores importantes para a oferta de alimentos seguros aos consumidores (Silva, 2012; Carrizo e Toledo, 2006).

O treinamento de manipuladores de alimentos (TMA) possibilitou a capacitação de colaboradores de padarias, restaurantes e lanchonetes, abordando temas como doenças transmitidas por alimentos, higiene pessoal e do ambiente de trabalho, cuidados com os alimentos e segurança individual. A partir dos conhecimentos adquiridos, os manipuladores treinados tornam-se responsáveis por disseminar no seu local de atuação o que aprenderam, promovendo a produção de alimentos que satisfaçam as exigências dos consumidores e dos órgãos de fiscalização.

Detalhamento das atividades

As atividades prévias ao treinamento incluíram a elaboração de materiais didáticos, como a apostila e as aulas teóricas, com base na pesquisa em artigos, legislações e livros da área. As apostilas foram confeccionadas para os participantes acompanharem as aulas e obterem uma melhor fixação do conteúdo, além de servirem como material de consulta após o treinamento. As aulas teóricas foram desenvolvidas em *power point*, servindo como apoio as explanações realizadas durante o treinamento. Além disso, dependendo do tema da aula, houve a elaboração de material específico, como por exemplo, um conjunto de planilhas e cartazes de orientação para higienização das mãos, que eram entregues aos participantes.

O TMA contemplou aulas teóricas expositivas com o auxílio de recursos de multimídia e ainda a complementação do conteúdo com aulas práticas, realizadas no laboratório de Microbiologia da UDESC. Durante as aulas foram abordados os seguintes temas: Programa 5S, Micro-organismos, Higiene dos Manipuladores, Higienização da

Empresa, Higienização e Planilhas de Limpeza, Procedimento Operacional Padronizado, Planilhas e Segurança no Trabalho.

Nas primeiras aulas apresentou-se a importância de realizar o TMA, expondo aos participantes o quão grande são as responsabilidades dos mesmos ao trabalhar com alimentos. Além de explicar que o TMA está disposto em lei, a qual precisa ser seguida. Além disso, abordou-se o programa 5S, que visa organizar o ambiente de trabalho, reduzindo despesas, aumentando a produtividade, melhorando a satisfação do manipulador com seu trabalho e em consequência a elaboração de um produto final de qualidade.

Um momento muito importante do treinamento foi a apresentação dos perigos existentes na manipulação, exemplificando os perigos físicos, químicos e microbiológicos. Além disso, mostrou-se quem são os micro-organismos, o que podem vir a causar, onde estão e o que necessitam para se multiplicar e tornar o alimento inseguro. Os bons hábitos de higiene e cuidados com a saúde diminuem os riscos de contaminação dos alimentos, desta forma a aula sobre a higiene dos manipuladores e de como ela deve ser feita foi de suma importância. Foram apresentadas também as Boas Práticas de Fabricação (BPF): o que são, para que servem e o quão importantes são para os serviços de alimentação. Comentou-se da importância de trabalhar em um ambiente limpo e higienizado, assim como escolher detergentes e sanitizantes adequados as mais diversas situações.

Para haver uma melhor compreensão do assunto e fazer com que os participantes adquirissem consciência de sua responsabilidade durante a manipulação de alimentos foram realizadas aulas práticas. Essas aulas foram antecedidas de aulas teóricas para que houvesse uma melhor concepção do assunto. Assim, a primeira aula baseou-se na higienização dos manipuladores. Abordaram-se técnicas de higiene pessoal, mais especificamente de mãos, antebraços e unhas, explicando-se como fazer a limpeza e a sanitização dos mesmos. A técnica foi realizada por um dos participantes que se dispôs a fazê-la. Realizou-se então o *swab* da mão limpa somente com água, da mão limpa com água mais sabonete bactericida e da mão limpa com água mais sabonete bactericida e posterior aplicação de sanitizante. Também realizou-se o *swab* do cabelo e do rosto. Na segunda aula pratica, realizou-se uma prévia explicação de como fazer a higienização de alimentos e de bancadas e a diluição dos agentes sanitizantes. Realizou-se, então, o *swab* da bancada limpa somente com água, da bancada limpa com água mais detergente e da bancada limpa com água mais detergente e

sanitizante. Foi realizado procedimento similar para uma fruta e uma verdura. Primeiramente lavou-se os mesmos somente com água e então realizou-se o *swab*, logo após colocou-se a fruta e a verdura em recipientes com solução sanitizante de diferente concentração, cada qual com a diluição preparada conforme a indicação do fabricante. Aguardou-se o tempo recomendado, fez-se o enxágue e em seguida o *swab*.

Outro item importante para os estabelecimentos que manipulam alimentos e que foi abordado no TMA foram as planilhas. Estas servem para manter um controle sobre diversos itens, além de contribuir para prevenir problemas e auxiliar no monitoramento. Nessa aula diversas planilhas foram apresentadas aos manipuladores, como por exemplo, planilhas de controle de temperatura de equipamentos, registro de ocorrência de pragas e registro de higienização de caixa d'água. Além disso, diversas planilhas foram entregues aos participantes, onde depois de ser apresentada a funcionalidade de cada uma, onde usar e como preenche-las, eles puderam aplicá-las em seus estabelecimentos.

Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) estabelecem de forma objetiva instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos (Brasil, 2004), assim, essa ferramenta também foi abordada no treinamento, de forma que os participantes compreenderam a sua importância para a empresa e aprenderam a criar os seus próprios POP's.

A questão da segurança do trabalho também foi abordada, pois a saúde do manipulador está em risco quando se trata, por exemplo, da utilização de máquinas (masseiras, moedores de carne) e ambientes extremos (câmaras frias). Cada espécie de risco, físico, químico, elétrico, biológico, mecânico e ergonômico, foram abordados de forma a orientar os manipuladores a tomar precauções e evitar qualquer tipo de dano à saúde. Por fim, houve orientações de como utilizar os EPI's – Equipamento de Proteção Individual, itens muito importantes no dia a dia do manipulador, que se utilizados corretamente auxiliam a prevenir acidentes, evitar contaminações dos alimentos e demais prejuízos a sua integridade e local de trabalho.

Análise e discussão

Ao decorrer dos encontros percebeu-se um grande interesse por parte dos manipuladores de alimentos, oriundos de diversos estabelecimentos, nos assuntos que

estavam sendo expostos. Essa percepção vem do elevado número de questionamentos, interações e participações durante as aulas. Relatos do dia a dia e situações enfrentadas no trabalho eram expostos e discutidos. Muitas vezes as soluções eram encontradas durante o treinamento e o manipulador aplicava-as ao seu local de trabalho, ou seja, havia vontade de adquirir conhecimento e por em prática o que era visto em sala de aula.

Mesmo com o interesse aparente em buscar conhecimento e levar melhorias aos seus locais de trabalho, barreiras e dificuldades surgiam quando o conhecimento empírico era confrontado com o conhecimento popular. Assim, durante as aulas procurou-se repassar as informações de maneira clara e objetiva, evitando termos técnicos e científicos, e esclarecendo-se estes quando necessário através de exemplos comparativos com situações cotidianas.

Além disso, o treinamento proporcionou uma aproximação entre a universidade e a sociedade, ou seja, contribuiu para a cooperação entre a UDESC e os estabelecimentos participantes do Núcleo de Alimentação da Associação Comercial e Industrial de Pinhalzinho-SC (ACIP).

Considerações finais

A grande preocupação na produção de alimentos é disponibilizar ao mercado consumidor alimentos seguros. Para tal, as agências reguladoras definem regras para promoção da segurança de alimentos, que devem ser implementadas e mantidas pelos serviços de alimentação. Desta forma, ressalta-se a importância do treinamento de manipuladores de alimentos, orientando-os e capacitando-os dentro das regras e legislações vigentes.

Neste contexto, o projeto de extensão “Treinamento Para Manipuladores de Alimentos em Serviços de Alimentação” foi um grande aliado para melhorar a segurança dos alimentos produzidos e comercializados pelos estabelecimentos do município de Pinhalzinho, parceiros do projeto, e uma ótima oportunidade para que alunos e professores possam compartilhar seus conhecimentos com a sociedade, adquirindo experiência e engrandecimento intelectual, além de levar a população para dentro da própria universidade, estreitando relações entre a UDESC e a comunidade local.

Referências

Andreotti, A., Baleroni, F. H., Paroschi, V. H. B., Panza, S. G. A. **Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal**. Iniciação Científica Cesumar, Maringá, v. 5, n. 1, p. 29-33, jan/jun. 2003.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Portaria nº 326 de 30/07/1997**.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002**.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004**.

Carrizo, A., Toledo, J.C. **Proposta para integrar os sistemas de gestão de qualidade, das BPF e da segurança do alimento em uma empresa de pequeno porte produtora de sucos de frutas**. Anais do XXVI ENEGEP - Fortaleza, CE, Brasil, 2006.

Silva Jr, E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 6ª edição, 2012.