

## CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO

Victor Rodrigues de Paula<sup>1</sup>, Mikael Henrique de Jesus Batista<sup>2</sup>, Luana Priscilla Rodrigues Macedo<sup>3</sup>, Dinelise Sousa Santos<sup>4</sup>, Suelene Carvalho de Albuquerque<sup>5</sup>, Jahny Kássia Duarte Rocha<sup>6</sup>

<sup>1</sup>Estudante do curso Técnico em Informática Integrado ao Ensino Médio - IFTO *Campus* Colinas do Tocantins . E-mail:

[victorrodrigues741@hotmail.com](mailto:victorrodrigues741@hotmail.com)

<sup>2</sup>Enfermeiro – IFTO *Campus* Colinas do Tocantins. e-mail: [mikael.batista@ifto.edu.br](mailto:mikael.batista@ifto.edu.br)

<sup>3</sup>Técnica em Laboratório/Área Química – IFTO *Campus* Colinas do Tocantins. e-mail: [luana.macedo@ifto.edu.br](mailto:luana.macedo@ifto.edu.br)

<sup>4</sup>Técnica em Assuntos Educacionais– IFTO *Campus* Colinas do Tocantins. e-mail: [dinelise.santos@ifto.edu.br](mailto:dinelise.santos@ifto.edu.br)

<sup>5</sup>Intérprete/Tradutora de Libras– IFTO *Campus* Colinas do Tocantins. e-mail: [suelene.albuquerque@ifto.edu.br](mailto:suelene.albuquerque@ifto.edu.br)

<sup>6</sup>Nutricionista – IFTO *Campus* Colinas do Tocantins. e-mail: [jahny.rocha@ifto.edu.br](mailto:jahny.rocha@ifto.edu.br)

**Resumo:** As refeições servidas nas escolas podem estar contaminadas por micro-organismos patogênicos devido à falta de higiene de manipuladores, podendo causar as chamadas Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Tendo em vista que o manipulador de alimentos é variável importante da cadeia produtiva que necessita de controle a fim de evitar contaminação alimentar, o objetivo deste trabalho foi capacitar merendeiras da rede pública do município de Colinas do Tocantins-TO em boas práticas de manipulação de alimentos. O projeto foi desenvolvido em cinco etapas, sendo elas: **1ª etapa** – Capacitação dos colaboradores e do estudante bolsista; **2ª etapa** – Avaliação das condições de higiene das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) das escolas através de *check-list* baseado na RDC nº 216/2004; **3ª etapa** – Realização de palestra com as merendeiras sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; **4ª etapa** – Elaboração de cartazes autoexplicativos a respeito dos métodos adequados de higiene e **5ª etapa** – Avaliação das condições de higiene das UANs das escolas após o trabalho de conscientização. Para avaliação da adequação, utilizou-se a classificação proposta por Saccol (2007): Grupo 1 - itens que obtiveram adequação entre 76 a 100%, considerada como Boa; Grupo 2 - itens que obtiveram adequação entre 51 a 75%, considerada como Regular; Grupo 3 - itens que apresentaram adequação entre 0 a 50%, considerada como Ruim. ). Observou-se aumento de 34% dos itens classificados no Grupo 1, redução de 17% dos itens classificados no Grupo 2 e redução de 17% dos itens classificados no Grupo 3. Portanto, observando-se o quadro geral, houve melhora na realização das boas práticas de manipulação de alimentos por parte das merendeiras, mostrando a importância da capacitação periódica, o que afeta a qualidade da alimentação oferecida aos alunos atendidos pela rede municipal.

**Palavras-chave:** boas práticas, merendeiras, alimentos

### 1. INTRODUÇÃO

A segurança alimentar é definida como uma série de medidas empregadas ao longo de toda a cadeia do processamento de alimentos, desde a colheita até a venda, por meio da gestão sobre a qualidade da manipulação dos alimentos e da produção de refeições. Essas medidas são fundamentais no controle dos riscos de contaminação, na manutenção da saúde da clientela e no consequente sucesso de uma organização ligada à alimentação. Sua correta aplicação se caracteriza atualmente como um desafio para a obtenção de alimentos livres de agentes patogênicos, sendo necessá-

ria para a prevenção de surtos de doenças veiculadas por alimentos (BRANCO; SILVA; LOURENÇO, 2010).

Os alimentos servidos nas escolas podem estar contaminados por micro-organismos patogênicos, substâncias químicas, objetos lesivos ou pela falta de higiene dos equipamentos e utensílios em contato com os alimentos, mãos de manipuladores e a água, e podem causar as chamadas doenças transmitidas por alimentos (DTAs), cujos sintomas incluem dores de cabeça e problemas gastrointestinais, e podem agravar-se consideravelmente, inclusive com risco de morte, dependendo do grau de contaminação (ALMEIDA et al., 2014).

No Brasil, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) são normatizadas por meio do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, regido pela Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004, a qual apresenta como objetivo, estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênicosanitárias do alimento preparado. Este regulamento aplica-se aos serviços de alimentação que realizam pelo menos uma das seguintes atividades: manipulação, preparo, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo (BRASIL, 2004).

Alguns passos iniciais são necessários para a implementação de padrões de qualidade em empresas alimentícias, priorizando o treinamento dos manipuladores, fornecimento de equipamentos de proteção, a sanitização do ambiente, equipamentos e utensílios de trabalho. O cumprimento dessas etapas fornecem resultados satisfatórios na obtenção de conhecimento e no cumprimento das BPF (JORGE et al., 2013).

A capacitação em boas práticas na área de manipulação de alimentos é uma das formas de prevenir o surgimento das DTAs. Os fatores supracitados podem influenciar em um menor rendimento escolar com conseqüente déficit no ensino-aprendizagem do aluno. Com isso, visando a qualidade no processo educativo do aluno, faz-se necessária e de extrema importância esta ação, uma vez que a ausência de problemas de saúde corrobora para um melhor aprendizado, pois isso diminui o índice de absenteísmo escolar.

## 2. OBJETIVOS

- **Geral**

Capacitar merendeiras da rede pública do município de Colinas do Tocantins-TO em boas práticas de manipulação de alimentos.

- **Específicos:**

- Desenvolver palestras relacionadas à higiene dos alimentos;
- Demonstrar boas práticas de higiene na unidade de alimentação, tais como: higienização de mãos, de ambiente físico e de utensílios e manipulação de alimentos;
- Capacitá-las em relação ao adequado armazenamento de alimentos;
- Sensibilizá-las acerca do risco de transmissão de doenças por alimentos, bem como as suas conseqüências ao estudante.

## 3. METODOLOGIA DE TRABALHO

O projeto foi desenvolvido em cinco etapas, sendo elas:

- **1ª etapa:** Capacitação dos colaboradores e do estudante bolsista quanto à temática das boas práticas de manipulação de alimentos utilizando recurso audiovisual. O encontro teve duração de 60 minutos no dia 12 de abril de 2016.
- **2ª etapa:** Avaliação das condições de higiene das unidades de alimentação das escolas públicas do município através de *check-list* baseado na RDC 216/2004. Foram realizadas visitas às 17 escolas municipais de Colinas do Tocantins-TO nos dias 3 a 6 de maio de 2016 com duração média de 20 minutos por escola.

### CHECK-LIST BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Itens		A	I
1	O controle da saúde dos manipuladores está sendo registrado e realizado de acordo com a legislação específica?		
2	Os manipuladores apresentam lesões e/ou sintomas de enfermidades?		
3	Os manipuladores tem asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos?		
4	As roupas e os objetos pessoais são guardados em local específico e reservados para esse fim?		
5	Os manipuladores lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário?		
6	Existem cartazes afixados de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios?		
7	Os manipuladores fumam, falam desnecessariamente, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades?		
8	Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim?		
9	Os manipuladores fazem uso de barba?		
10	As unhas estão curtas e sem esmalte ou base?		
11	Durante a manipulação, os manipuladores retiram todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem?		
12	Os manipuladores de alimentos são supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em		

	manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos?		
13	Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores?		

Legenda A: Adequado/I: Inadequado

- **3ª etapa:** Realização de palestra com as merendeiras da rede municipal de ensino sobre a forma correta de higienização de alimentos, utensílios e ambiente físico e o adequado armazenamento de alimentos, bem como das principais doenças transmitidas por alimentos e seus riscos à saúde dos estudantes. A palestra foi ministrada pela nutricionista do IFTO *Campus Colinas do Tocantins* Jahny Kássia Duarte Rocha e ocorreu no dia 09 de maio de 2016 com duração de 40 minutos, na Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Colinas do Tocantins-TO, utilizando recurso audiovisual.

**Figura 1** – Palestra ministrada para merendeiras da rede municipal de ensino do município de Colinas do Tocantins-TO.



**Fonte:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, *Campus Colinas do Tocantins*.

- **4ª etapa:** Elaboração de cartazes autoexplicativos a respeito dos métodos adequados de higiene. O aluno bolsista juntamente com a coordenadora e demais colaboradores do projeto realizaram visitas às escolas do município, onde foram afixados dois cartazes sobre a correta higienização das mãos, um na própria UAN e outro próximo ao banheiro utilizado pelas merendeiras. Um segundo cartaz sobre boas práticas de manipulação de alimentos e um terceiro sobre correta higienização de equipamentos e utensílios também foram afixados. As visitas foram realizadas nos dias 28 e 29 de junho de 2016 e tiveram duração média de 20 minutos por escola.

**Figura 2** – Cartazes ilustrativos desenvolvidos para o projeto. Em sequência da esquerda para a direita: Higienização das Mãos, Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Higienização de Utensílios e Equipamentos.

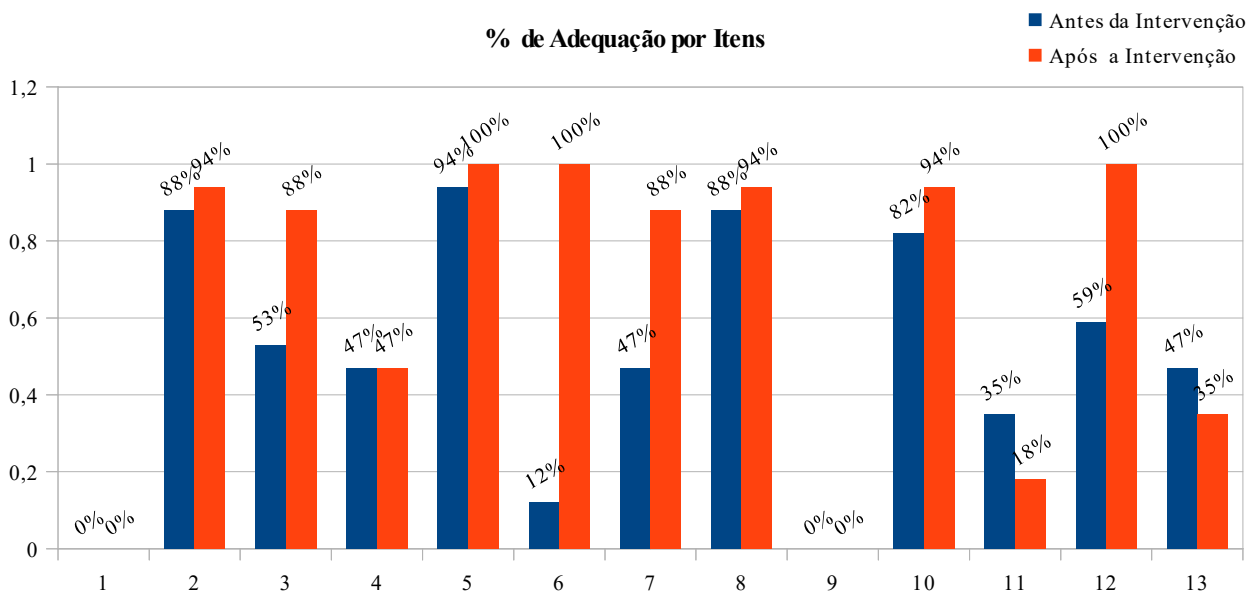


Fonte: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, *Campus* Colinas do Tocantins.

- **5ª etapa:** Avaliação das condições de higiene das UANs das escolas após o trabalho de conscientização. O *check-list* foi novamente aplicado nos dias 28 e 29 de junho de 2016 com objetivo de confrontar os dados antes e após intervenção. As visitas tiveram duração média de 20 minutos por escola. Para avaliar critérios de adequação foi utilizada a classificação proposta por Saccol (2007), adaptada para esse trabalho, em que foram considerados três grupos:
  - Grupo 1: itens que obtiveram de 76 a 100% de adequação, considerada como Boa;
  - Grupo 2: itens que obtiveram de 51 a 75% de adequação, considerada como Regular;
  - Grupo 3: itens que apresentaram de 0 a 50% de adequação, considerada como Ruim.

#### 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

**Gráfico 1** – Percentual de adequação dos itens do *check-list* antes e depois da palestra.



**Fonte: Dados da pesquisa.**

O **Gráfico 1** apresenta os percentuais de adequação dos itens do *check-list* antes e após a realização da palestra educativa. Pode-se observar que o item 1 referente ao controle de saúde dos manipuladores encontra-se com 0% de adequação antes e após a realização da intervenção. O controle de saúde deve ser realizado pelo órgão empregador dos manipuladores, por isso os mesmos não possuem autonomia para modificar a situação, independente do seu nível de informação.

O Ministério do Trabalho e do Emprego, através da Norma Regulamentadora 7, determina a realização de Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e torna obrigatória sua elaboração e implementação pelo empregador e instituição que admita o empregado (BRASIL, 1978). Essa conduta implica em risco a quem consome esse alimento, pois os manipuladores avaliados podem ser portadores assintomáticos de doenças veiculadas por alimentos. A realização do PCMSO deve ser realizada o mais rapidamente possível visando não colocar em risco a saúde dos estudantes.

O item 4 do *check-list* não apresentou mudança antes e após intervenção, esse item relaciona-se à presença de local específico e reservado para guardar os objetos pessoais dos manipuladores. Como inclui modificação da estrutura física, também é independente do nível de conhecimento das merendeiras.

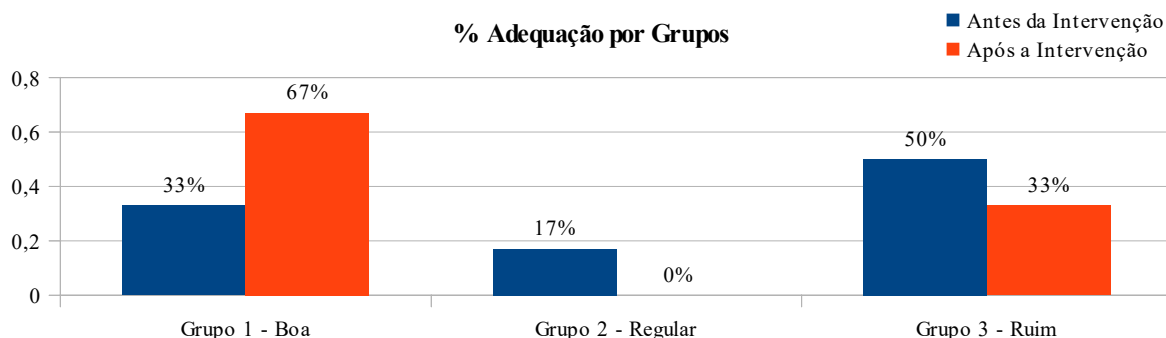
O item 9 do *check-list* relacionado ao uso de barba não se aplicava a realidade encontrada nas escolas já que todas as merendeiras eram do sexo feminino.

O item 11, relacionado à retirada de todos os adornos e maquiagem por parte dos manipuladores, apresentou diminuição do percentual de adequação após a conscientização. Essas práticas podem funcionar como vetores de agentes patogênicos ao alimento e por isso devem ser

evitados por quem o manipula. Resultado semelhante foi encontrado no item 13, relacionado ao cumprimento dos requisitos de higiene pelos visitantes, fato este que pode ter ocorrido pela falta de materiais (touca, máscara, avental, etc.) a serem oferecidos pelas escolas.

Os demais itens apresentaram melhora após a realização da palestra educativa.

**Gráfico 2** – Percentual de adequação dos itens dos *check-list* por grupos, de acordo com classificação proposta por Saccol (2007).



**Fonte:** Dados da pesquisa.

No **Gráfico 2** pode ser observado o percentual de adequação por grupos segundo classificação proposta por Saccol (2007), houve aumento de 34% dos itens classificados no Grupo 1 (com percentual de adequação considerada Boa), redução de 17% dos itens classificados no Grupo 2 (com percentual de adequação considerada Regular) e redução de 17% dos itens classificados no Grupo 3 (com percentual de adequação considerada Ruim). Portanto, observando-se o quadro geral, houve melhora na realização das boas práticas de manipulação de alimentos por parte das merendeiras, mostrando a importância da capacitação periódica, o que afeta a qualidade da alimentação oferecida aos alunos atendidos pela rede municipal.

Segundo Andreotti et al. (2003), a falta de esclarecimentos entre as pessoas que manipulam alimentos contribui de forma significativa para a sua contaminação. Para evitar futuras contaminações do consumidor por produtos manipulados de forma inadequada é necessário que se tomem medidas educativas ou que se realizem treinamentos para, assim, se ter manipuladores bem preparados, que possam seguir todas as recomendações prescritas na legislação e garantir alimentos seguros para o consumo.

## 5. CONCLUSÃO

O item 1 do *check-list* referente ao controle de saúde dos manipuladores não apresentou mudança no percentual de adequação antes e após a realização da intervenção, da mesma forma que o item 4. O item 9, relacionado ao uso de barba, não se aplicava a realidade encontrada nas escolas já que todas as merendeiras eram do sexo feminino.

O item 11, relacionado à retirada de todos os adornos e maquiagem por parte dos manipuladores, apresentou diminuição do percentual de adequação após a conscientização.

Resultado semelhante foi encontrado no item 13, relacionado ao cumprimento dos requisitos de higiene pelos visitantes. Os demais itens apresentaram melhora após a realização da palestra educativa.

Apesar de alguns itens terem apresentado redução do percentual de adequação, quando se observa a classificação geral, houve aumento de 34% dos itens classificados no Grupo 1 (com percentual de adequação considerada Boa), redução de 17% dos itens classificados no Grupo 2 (com percentual de adequação considerada Regular) e redução de 17% dos itens classificados no Grupo 3 (com percentual de adequação considerada Ruim), indicando melhora na realização das boas práticas de manipulação de alimentos por parte das merendeiras.

## REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, K. M.; ANDRÉ, M. C. P.; CAMPOS, M. R. H.; DÍAZ, M. E. P. Hygienic, sanitary, physical, and functional conditions of Brazilian public school food services. **Revista de Nutrição**, v. 27, n. 3 Campinas, 2014.
- ANDREOTTI, A.; BALERONI, F. H.; PAROSCHI, V. H. B.; PANZA, S. G. A. Importância do treinamento para manipuladores de alimento em relação à higiene pessoal. **Iniciação Científica – Cesumar**, v. 5, n. 1, p. 29-33, jan-jun, 2003.
- BRANCO, N. C. M.; SILVA, K. M. G.; LOURENÇO, M. S. Gestão da qualidade e segurança dos alimentos: diagnóstico e proposta para um restaurante comercial no município do Rio de Janeiro. **GEPROS. Gestão da Produção, Operações e Sistemas**, v. 5, n. 1, p. 113-124. Jan-Mar, 2010.
- BRASIL. Ministério do Trabalho. Portaria nº 3.214, de 8 de junho de 1978. Aprova as Normas Regulamentadoras - NR - do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho, Norma Regulamentadora 7 – Exame Médico. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 8 jul. 1978.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária -RDC-216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.
- JORGE, M. N. et al. Fatores relacionados aos conhecimentos de manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação em estabelecimentos comerciais, **Nutrir Gerais**, Ipatinga, v. 7 n. 12, p. 1015-1029, fev./Jul. 2013.
- SACCOL, A. L. F. **Sistematização de ferramenta de apoio para boas práticas em serviços de alimentação**. 192 f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Ciência e tecnologia de Alimentos) da Universidade Federal de Santa Maria – UFSM, 2007.