



CURSO DE CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Thaysa Bastos Bastos

Centro Universitário Adventista de São Paulo – SP

thaysa.mourao@gmail.com

Joana D'Arc da Costa Lemos Alves

Centro Universitário Adventista de São Paulo – SP

joanna.lemos@hotmail.com

Glauca Barrizzelli Murino

Centro Universitário Adventista de São Paulo – SP

glau_bm@hotmail.com

Franciele Nicolao Lenz

Centro Universitário Adventista de São Paulo – SP

franciele_lenz@yahoo.com

Resumo

Este trabalho teve por objetivo descrever o treinamento utilizado no curso de capacitação em boas práticas na manipulação de alimentos. A capacitação se deu através de treinamentos realizados para proprietários e funcionários de comércios no período de abril à setembro de 2012. As palestras ministradas tiveram 8 horas de duração, distribuídas em dois turnos vespertinos consecutivos (4 horas/dia) uma vez ao mês. Os conteúdos desenvolvidos estão de acordo com as normas regulamentadoras vigentes e dentre elas destacam-se a RDC 259, RDC 216, Portaria 2619, Lei 13725, Lei 14264, Portaria SVS/MS nº 326 e Orientações para os consumidores de saneantes. Conclui-se que o treinamento de capacitação para manipuladores de alimentos foi essencial para agregar conhecimentos aos seus participantes.

Palavras-chave: Manipuladores de alimentos; Unidade de Alimentação e Nutrição; Treinamento.



Esta obra está licenciada sob uma [Licença Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).



TRAINING COURSE IN GOOD MANUFACTURING PROCEDURES WHEN HANDLING FOOD

Abstract

This study aimed to describe the training method used throughout the food handling training course. The businesses' owners and employees attended lectures about food handling. These lectures were 8 hours long, divided into two consecutive evening shifts (4 hours / day) once a month. The contents developed are according to current regulatory standards, and among them we highlight the DRC 259 DRC 216, Ordinance 2619, Law 13725, Law 14264, SVS / MS No. 326 and guidelines for sanitizing consumers (according to the Brazilian code of law). It is concluded that the food handlers' training was essential for the participants to develop expertise in this area.

Keywords: Food handlers; Food and Nutrition unit; Training.



Esta obra está licenciada sob uma [Licença Creative Commons](#).

INTRODUÇÃO

Diversas pesquisas apontam que os resultados na produtividade de alimentos não dependem apenas dos investimentos em equipamentos, mas também em recursos humanos. Sem investimentos nesse setor é impossível desenvolver as capacidades técnicas necessárias ao sucesso da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), pois o aperfeiçoamento de sua qualidade depende do desempenho da equipe operacional. Assim, torna-se evidente a necessidade de fortalecer e capacitar cada vez mais as equipes de trabalho (ARRUDA, 1999; COLOMBO, 1999; PANETTA, 1998).

Em uma UAN há necessidade de treinamentos periódicos dos manipuladores para sanar a falta de esclarecimento que, contribui para a contaminação dos alimentos (GRAMULHA *et. al.*, 2012). É necessário fornecer conhecimentos teórico-práticos aos manipuladores para que desenvolvam habilidades nas áreas específicas de alimentos (REGO *et. al.*, 2001).

A participação do manipulador no controle da contaminação dos alimentos deve ser sempre destacada, pois representa o fator de maior importância no sistema de proteção dos alimentos nas alterações de origem microbiana (CURI, 2007). A contaminação dos alimentos se dá principalmente por microrganismos através das mãos, fossas nasais e boca dos manipuladores (CULPI *et. al.*, 2006).

O programa de treinamento para funcionários de cozinha tem por objetivo adequar o processamento e a manipulação dos alimentos de acordo com as normas atuais em relação às condições higiênico-sanitárias necessárias para evitar os surtos de toxinfecções alimentares, eliminando riscos a saúde dos comensais, mantendo a integridade da empresa, provendo a sustentação de pessoal qualificado, satisfeito e estável, minimizando os custos operacionais da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), devendo ser um processo contínuo e planejado (SILVA JUNIOR, 2001; GÓES; SANTOS; VELOSO, 2001).

Como estratégia metodológica para o treinamento em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMA), algumas UANs, para facilitar o entendimento dos assuntos abordados nos cursos utilizaram folhetos explicativos, dinâmicas de grupo, dramatização, questionários, teatro, exposição dialogada, oficinas, atividades práticas, jogos interativos, gincanas e formulários (ANDREOTTI *et. al.*, 2003; SACCOL *et. al.*, 2006; LEITE *et. al.*, 2011).



Esta obra está licenciada sob uma [Licença Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

A atuação do nutricionista numa unidade de alimentação e nutrição é de grande responsabilidade, pois não se restringe apenas em alimentar o consumidor, mas fornecer alimento seguro do ponto de vista higiênico-sanitário através de capacitação eficiente de toda equipe de produção (SILVA JUNIOR, 2002). Sendo assim este trabalho teve por objetivo descrever o treinamento utilizado no curso de capacitação em boas práticas na manipulação de alimentos.

MATERIAL E MÉTODOS

A capacitação se deu através de treinamentos realizados para proprietários e funcionários de comércios sob a supervisão das Subprefeituras Campo Limpo e M'Boi Mirim, na Região Sul da Cidade de São Paulo/SP, no período de abril à setembro de 2012. As palestras, ministradas pelos graduandos do curso de nutrição do Centro Universitário Adventista de São Paulo-SP, tiveram 8 horas de duração distribuídas em dois turnos vespertinos consecutivos (4 horas/dia) uma vez ao mês.

Para a caracterização da população, segundo gênero, idade, escolaridade e local de trabalho, foi entregue aos participantes, no dia do curso, uma ficha contendo os itens citados. No item referente ao local de trabalho, alguns participantes descreveram somente o nome do estabelecimento sendo assim, esses foram classificados como diversos. Após o devido preenchimento da ficha os dados foram analisados com o auxílio do pacote Office Microsoft Excel 2007®.

As aulas foram ministradas com auxílio de projetor multimídia e os conteúdos contemplados foram de acordo com as seguintes normas: RDC 259 (BRASIL, 2002); RDC 216 (BRASIL, 2004); Portaria 2619 (SÃO PAULO, 2011); Lei 13725 (SÃO PAULO, 2004); Lei 14264 (SÃO PAULO, 2007); Portaria SVS/MS nº 326 (BRASIL, 1997); e Orientações para os consumidores de saneantes (BRASIL, 2007).

RESULTADOS E ANÁLISE

Participaram do curso de capacitação em boas práticas na manipulação de alimentos 202 pessoas, no período de cinco meses. Dentre estes, 113 são do gênero masculino e 89 do gênero feminino, com idades entre 16 e 76 anos e idade média de 32 anos (desvio-padrão



Esta obra está licenciada sob uma [Licença Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

Curso de capacitação em boas práticas na manipulação de alimentos

10,35). Quanto à escolaridade, verificou-se que houve o predomínio de indivíduos com ensino médio (Figura 1).

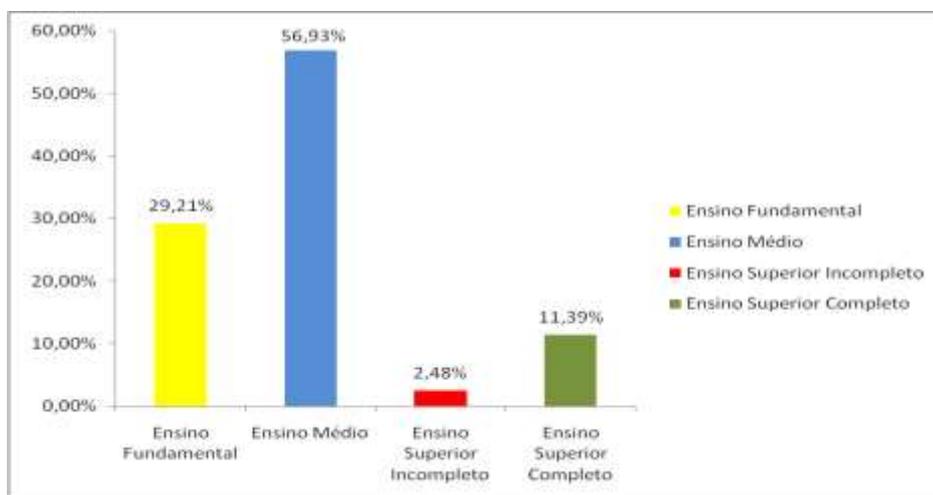


Figura 1. Escolaridade dos participantes do curso de capacitação para proprietário e funcionários de comércio de boas práticas em manipulação de alimentos.

Fonte: Elaborado pelas autoras

Em relação ao local de trabalho houve maior prevalência de funcionários que trabalham em supermercado, seguidos por diversos (local de trabalho não especificado) e padaria (Figura 2).

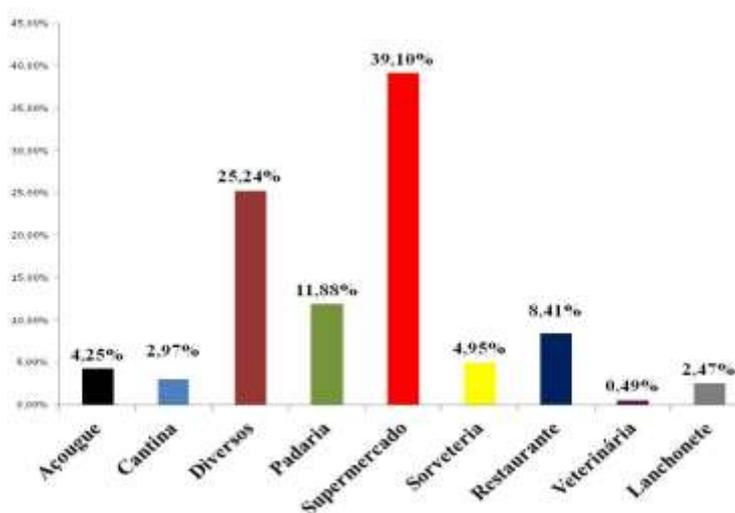


Figura 2. Local de trabalho dos participantes do curso de capacitação para proprietário e funcionários de comércio de boas práticas em manipulação de alimentos.

Fonte: Elaborado pelas autoras



Esta obra está licenciada sob uma [Licença Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

Os conteúdos a seguir foram desenvolvidos de acordo com as seguintes normas:

- Edificações instalações, equipamentos e utensílios (RDC 216, 2004);
- Contaminação cruzada, Controle da temperatura dos equipamentos de conservação dos alimentos (câmara, freezers, pass-through), Higiene pessoal (com ênfase em lavagem das mãos), Uso de luvas (função de cada tipo de luva), Pré-preparo, preparo e acondicionamento, Rotulagem, Embalagem, Recebimento e transporte, Armazenamento, Desinfecção, Higiene ambiental, Distribuição, exposição para venda e consumo e, Invasão de pragas, medidas para a erradicação das pragas, medidas de controle que compreendem o tratamento com agentes químicos, físicos ou biológicos autorizados, sob a supervisão direta de profissional e medidas de prevenção (Portaria 2619, 2011; RDC 259, 2002; Lei 14264, 2007);
- Abastecimento de água (Lei 13725, 2004);
- Higienização de instalações, equipamentos móveis e utensílios (Portaria SVS/MS nº 326, 1997);
- Saneantes (BRASIL, 2007).

Na pesquisa sobre as condições higiênico-sanitárias do comércio de alimentos do município de Ouro Preto/MG, Oliveira *et. al.* (2005), salientou que, geralmente os manipuladores não tem consciência do real perigo que a contaminação biológica ou química representa.

Na análise dos resultados do estudo sobre importância do treinamento de manipuladores em boas práticas de manipulação, Saccol *et. al.* (2006) observou que, 83% dos participantes, parcialmente, conseguiu identificar os perigos presentes nos alimentos e 66% acertou os locais onde são encontrados os microrganismos, evidenciando a falta de periodicidade dos treinamentos e que o conhecimento dos colaboradores era pequeno sobre o assunto.

Num estudo realizado por Gramulha *et. al.* (2012), sobre Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPFA) com enfoque na importância do treinamento de manipuladores de alimentos, observou-se, através de uma avaliação por meio de questionário realizado antes do treinamento, que a média das notas obtidas foi de 7,81. Após o treinamento, na segunda avaliação, a média foi de 9,21. Desta forma, observou-se uma melhora expressiva das notas.



Esta obra está licenciada sob uma [Licença Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

O treinamento é um processo contínuo e planejado, pois não é possível fazer mudanças estruturais sem que haja que conscientização constante por parte dos manipuladores. É necessário apoio de pessoal e fiscalização constante por parte de um responsável legal ou de técnico capaz de realizar esta função para que obtenha êxito no programa de capacitação de manipuladores e implantação de novas práticas de manipulação (ANDREOTTI *et. al.*, 2003).

Apresentam-se, nesta seção, os resultados e análise, ressaltando o impacto do projeto na comunidade. Devem-se descrever as atividades que tiveram êxito, mas também aquelas que não geraram os resultados esperados, pois isto fornecerá subsídios para futuras atividades. Lembramos que, ao apresentar os resultados, o autor não deve se ater às publicações que seu trabalho gerou, como artigos na SEPEX, no SEURS etc., mas sim aos resultados diretamente ligados com as atividades desenvolvidas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O treinamento de capacitação para manipuladores de alimentos foi essencial para agregar conhecimentos aos seus participantes. Sendo assim, sugere-se aos próximos pesquisadores, a formulação de uma ferramenta padrão a fim de obter-se um resultado fidedigno. E, somente através de treinamentos periódicos é possível fixar na mente dos manipuladores as informações necessárias para garantir uma alimentação segura do ponto de vista higiênico-sanitário. Além disso, o responsável técnico deve vistoriar, continuamente, para constatar que tudo está de acordo com o treinamento e adotar as precauções necessárias para evitar qualquer tipo de contaminação que coloque em risco a saúde de seus consumidores.

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. **Cesumar**, v. 5 n.01, p. 29-33, jan-jun., 2003.

ARRUDA, G. A. Implantando Qualidade nos Restaurantes de Coletividade. **Revista Nutrição em Pauta**, Campo Belo, v. 3, n. 35, mar./abr. 1999.



Esta obra está licenciada sob uma [Licença Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

Extensão: R. Eletr. de Extensão, ISSN 1807-0221 Florianópolis, v. 11, n. 18, p.104-113, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária-ANVISA. Resolução RDC 259, de 20 de setembro de 2002. **Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados**. D. O. U. de 23/09/2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária-ANVISA. Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004. **Cartilha sobre Boas Práticas para serviço de Alimentação**. D. O. U. de 16/09/2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária-ANVISA. **Orientações para os consumidores de saneantes**, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária-ANVISA Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. **Regulamento Técnico Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos**. D. O. U. de 01/08/97.

COLOMBO, S. S. Qualidade: sua parceria no sucesso. **Revista Nutrição em Pauta**, Campo Belo, v. 7, n. 36, p. 37-38, maio/ jun. 1999.

CULPI, R.; HUK, T. M.; VICENSKI, P. P. **Como garantir um alimento seguro e inócuo aos consumidores através de práticas adequadas de higiene dos locais de preparo e dos manipuladores de alimentos**. Disponível em: <<http://www.unibem.br/cursos/nutricao/Kath/9.doc>>. Acesso em: 05 de jun. 2012.

CURI, J. D. P. **Condições microbiológicas de lanches (cachorro-quente), adquiridos de vendedores ambulantes, localizados na parte central da cidade de Limeira-SP**. Dissertação de Mestrado. Universidade de São Paulo, Escola Superior de agricultura “Luiz de Queiroz”. Piracicaba, 2007. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/>> Acesso em: 06 de jun. de 2012.

GRAMULHA, D. M.; BATTISTI, E.; OST, P. R.; MOURA, P. N.; ALBORGHETI, G. **Boas práticas de fabricação: enfoque na importância do treinamento de manipuladores**. Disponível em: <<http://www.nutrinews.com.br>>. Acesso em: 05 de junho de 2012.

GÓES, J. A. W.; SANTOS, J. M.; VELOSO, I. S. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 82, p.20-22, 2001..



Esta obra está licenciada sob uma [Licença Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

LEITE, C. L.; CARDOSO, R. C. V.; GÓES, J. A. W.; FIGUEIREDO, K. V. N. A.; SILVA, E. O.; BEZERRIL, M. M.; VIDAL JUNIOR, P. O.; SANTANA, A. A. C. Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 24, n.2, p. 275-285, mar/abr., 2011.

OLIVEIRA, S. P. de; FREITAS, F. V.; MUNIZ, L. B.; PRAZERES, R. Condições higiênic-sanitárias do comércio de alimentos do município de Ouro Preto, MG. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 19, n. 136, p. 26-31, out., 2005.

PANETTA, J. C. O manipulador: fator de segurança e qualidade dos alimentos. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v.12, n. 57, set/out., 1998.

RÊGO, J. C.; STAMFORD, T. L. M.; PIRES, E. M. F. Proposta de um programa de boas práticas de manipulação e processamento de alimentos para unidades de alimentação e nutrição. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo, v. 15, n. 89, p. 22-27, 2001.

SACCOL, A. L. F.; RUBIM, B. A.; MESQUITA, M. O.; WELTER, L. Importância de treinamento de Manipuladores em boas práticas. **Ciências da Saúde**, Santa Maria, v. 7, n. 1, p. 91-99, 2006.

SÃO PAULO. Secretaria Municipal da Saúde. Portaria SMS-G nº2619 de 06 de dezembro de 2011. Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos e embalagens para alimentos. **Código Sanitário do Município de São Paulo**. Publicada em DOC de 6/12/11, p. 23.

SÃO PAULO. Prefeitura de São Paulo. Lei 13725, de 09 de janeiro de 2004. **Código Sanitário do Município de São Paulo**. Publicada na Secretária do Governo Municipal em 09/01/2004.

SÃO PAULO. Prefeitura de São Paulo. Lei 14264, de 06 de fevereiro de 2007. **Normas para a utilização de caixas descartáveis e retornáveis no acondicionamento, transporte, distribuição e venda de alimentos hortifrutícolas “in natura” no âmbito do município de São Paulo**. Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 06/02/2007.



Esta obra está licenciada sob uma [Licença Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico sanitário em alimentos**. 4. ed. São Paulo: Editora Varela, 2001. p. 385.

_____. **Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Editora Varela, 2002. p. 53-85.



Esta obra está licenciada sob uma [Licença Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

Extensão: R. Eletr. de Extensão, ISSN 1807-0221 Florianópolis, v. 11, n. 18, p.104-113, 2014.