

TREINAMENTO DE MANIPULADORES DE UAN

Alexandra Specht¹
 Alisson de Oliveira
 Briana Theisen
 Rubian Lucion
 Ligia Machado Prieto

INTRODUÇÃO: A alimentação de qualidade segundo Falconi (1989), “se refere a total satisfação do consumidor e cliente com os serviços e produtos prestados”. Como também para OPA (2006), “uma alimentação segura é aquela que não provoque doenças ao consumidor ao ser preparado e no momento do seu manuseio, estando diretamente ligado à sua garantia e boas práticas para o preparo”. Para isso é necessário segundo a RDC 216/04 no item 4.6.7 que “devem ser capacitados e supervisionados todos os manipuladores de alimentos em manipulação higiênica dos alimentos, higienepessoal no estabelecimento e doenças que possam ser transmitidas pelos alimentos”. E sempre deverá estar arquivado e comprovada diante a comprovação da realização dos treinamentos. O termo "manipulador de alimentos" corresponde a qualquer indivíduo que entre em contato com um produto alimentício nas etapas de recepção, produção, processamento, embalagem, armazenamento e venda de alimentos. São pessoas que podem contaminar os alimentos, provocando Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), quando aplicam técnicas incorretas na produção de refeições, na higienização de equipamentos, de utensílios e do próprio ambiente; entre outros procedimentos que propiciem a contaminação, a multiplicação e a sobrevivência de microrganismos patogênicos (DEON, 2014). Assim, “os manipuladores deveram desenvolver habilidades na realização da manipulação dos alimentos como também receber conhecimentos teóricos-práticos para sua capacitação”, de acordo com Rego, Stamforde Pires (2001). **JUSTIFICATIVA:** repassar conhecimento sobre técnicas de manipulação de alimentos aos responsáveis pelas refeições das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Conscientizar sobre possíveis riscos frente às imprudências devido à manipulação incorreta, aos quais fazem parte a contaminação cruzada, infecção e intoxicação por alimentos, consideradas causa de morte em algumas pessoas. Expor as exigências frente à decisão de trabalhar em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), onde se tem requisitos necessários para manter às boas práticas de manipulação de alimentos. **OBJETIVOS:** Alertar sobre riscos de contaminação por consumo de alimentos com procedênciaduvidosa, bem como, a importância de o manipulador estar apto para a função que exerce, garantindo a qualidade e segurança do produto entregue ao consumidor. **METODOLOGIA:** pesquisa descritiva de cunho qualitativo, com foco no treinamento para manipuladores de alimentos, essenciais para qualidade e garantia da segurança de todas as refeições produzidas nos estabelecimentos. E em análises de artigos referente ao tema escolhido, trazendo também destaque as contaminações de alimentos, armazenamento, distribuição e processamento dos produtos. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** o primeiro artigo usado como referência bibliográfica trata-se de uma metodologia sobre a importância de treinamentos em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), na cidade de Santa Maria RS, que serve em média 1000 refeições ao dia, onde foi aplicado um questionário com 5 questões para os manipuladores responder, questões relacionadas ao conceito e importância de boas práticas, identificação dos perigos nos alimentos e exemplificações, onde são encontrados os microrganismos, necessidade de higienizar as mãos, comportamentos e hábitos pessoais de colaboradores. Onde verificou-se que os manipuladores apresentavam conhecimento sobre os assuntos tratados. O segundo artigo usado como referência bibliográfica, foi realizado na cidade de Itaqui RS, com a metodologia de

¹ Acadêmica do curso de Nutrição. E-mail para correspondência: spechtale02@hotmail.com.

realizar uma capacitação de manipuladores em uma lanchonete, onde foi aplicado um questionário antes e após o treinamento de manipuladores, para testar o nível de conhecimento deles de acordo com a legislação, e percebeu que os manipuladores tiveram conhecimento sobre treinamento adequado após o treinamento para manipuladores. O terceiro artigo foi realizado um estudo num restaurante universitário, para testar o nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos, a avaliação desse estudo foi realizada através de um checklist aplicados por estagiários de nutrição, onde através desse estudo o treinamento foi capaz de adotar medidas e mudanças de comportamentos das boas práticas no processo de manipulação de alimentos. **CONCLUSÃO:** dessa forma é importante ressaltar que todo manipulador de alimentos, antes de manipular deve estar treinado para realizar as atividades relacionadas a alimentação em unidades de alimentação coletiva, pois todo comensal possui direito a uma refeição segura e nutritiva. Cabe a equipe de uma unidade de alimentação coletiva seguir todas as normas do manual de boas práticas, para estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e assim garantindo a saúde de todos os comensais.

DESCRITORES: Manipulador de alimentos. Manual de boas práticas. UAN. Capacitação.

REFERÊNCIAS

BORGES, Patrícia de Jesus, et. al. **Avaliação de treinamento com manipuladores de alimentos após ocorrência de surto de toxinfecção alimentar em restaurante universitário.** Disponível em: <file:///C:/Users/User/Downloads/2298-Texto%20do%20Artigo-10558-1-10-20201202.pdf>. Acesso em: 09 de agosto de 2022.

CAVALHEIRO, Darlene; et. al. **Treinamento para manipuladores de alimentos em serviços de alimentação.** Disponível em: <https://revistas.udesc.br/index.php/cidadaniaemacao/article/view/4799/pdf_125>. Acesso em: 11 de agosto de 2022.

DEON, Barbara Cecconi; MEDEIROS, Laissa Benites; HECKTHEUER, Luisa Helena; SACCOL, Ana Lúcia de Freitas. **Perfil de manipuladores de alimentos em domicílios.** Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/csc/a/44QSCBsnjWDjRH3GJSgVNtQ/?lang=pt>>. Acesso em 13 de outubro de 2022.

FORTES, Heloisa Beatriz Schneider. **Projeto “parceiros na cozinha”: avaliação de um treinamento para manipuladores de alimentos das creches de porto alegre conveniadas com a ong parceiros voluntários.** Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/12346/000480831.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 10 de agosto de 2022.

GARCIA, Marcelo Valle; CENTENARO, Graciela Salette. **Capacitação de manipuladores de alimentos e avaliação das condições higiênicas em serviço de alimentação.** Disponível em: <file:///C:/Users/User/Downloads/3640-15745-1-PB.pdf>. Acesso em: 09 de agosto de 2022.

SACCOL, Ana Lúcia de Freitas, et al. **Importância de treinamento de manipuladores em boas práticas.** Disponível em: <file:///C:/Users/User/Downloads/906-2794-1-PB.pdf>. Acesso em: 10 de agosto de 2022.