

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS¹

Stefany Fank Korbes²
Rúbian Lucion³
Micheli Mayara Trentin⁴

INTRODUÇÃO: As boas práticas de fabricação (BPF) têm como princípio que os procedimentos e instruções de trabalho são essenciais para as operações dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Devido a isso, esses procedimentos são descritos em um manual de boas práticas, que é um documento que descreve informações sobre recebimento, armazenamento, manipulação e distribuição de alimentos. Nesse manual, também são encontrados procedimentos envolvendo a edificação, o ambiente e os equipamentos, o controle da qualidade de água, o controle de pragas e vetores urbanos, os exames de saúde dos manipuladores e os registros de atividades (SANT’ANNA *et al.*, 2017). As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são destaque entre as modalidades de serviços de alimentação, pois desempenham atividades relacionadas à alimentação e são consideradas órgão de uma empresa, que atuam, inclusive, para garantir alimentação de qualidade, relacionada aos aspectos nutricionais e sensoriais dos alimentos, com o intuito de garantir uma refeição com segurança e qualidade, em relação às condições higiênico-sanitárias, com custo reduzido para os funcionários. Para que seja possível atingir ao padrão de qualidade, é de suma importância a implementação das Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos (ANVISA, 2004), com o objetivo de ter procedimentos adequados e que garantam as condições de segurança dos alimentos preparados neste serviço de alimentação (SILVA *et al.*, 2015). O Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (ANVISA, 2004), traz informações sobre hábitos que devem ser evitados durante a manipulação de alimentos e quando as mãos devem ser higienizadas, para dessa forma, evitar a contaminação dos alimentos. Outra informação importante que o manual traz, é sobre os diferentes tipos de luvas, quando devem ser usadas e quando trocá-las. **OBJETIVO:** Objetiva-se treinar funcionários da cozinha, para que haja consciência do que deve ser evitado e do que deve ser feito durante a manipulação de alimentos, para evitar a contaminação dos mesmos. **METODOLOGIA:** A atividade de Educação Nutricional escolhida, foi voltada para as funcionárias da cozinha, afim de trazer informações sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Inicialmente, foi realizada uma pesquisa, para encontrar informações atualizadas e de qualidade, para desenvolver um folder com conteúdo específico, pensando nas necessidades da cozinha da Unidade. Seguindo nesta linha, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, desenvolvido pela Secretaria Municipal da Saúde, de São Paulo (COVISA, 2019) foi utilizado como base para o folder. No folder desenvolvido, foram colocadas informações sobre hábitos pessoais e o que deve ser evitado durante a manipulação, para proteger os alimentos de contaminação, uso de luvas, diferença entre as luvas e quando trocar e para finalizar, sobre lavagem das mãos e sete situações em que deve ser realizada a higienização das mãos. Após aprovação do conteúdo do folder, foi realizada a apresentação do mesmo para as funcionárias da cozinha. No dia 10 de julho de 2023, foi realizado o treinamento sobre boas práticas de manipulação de alimentos com as funcionárias. Neste momento foi possível explicar o conteúdo do folder que foi distribuído para todas e alertar sobre a importância de seguir o manual e discutido sobre cuidados que devem ser tomados dentro da cozinha. **DISCUSSÃO DOS DADOS DE CAMPO:** O treinamento foi

¹ Resumo referente a pesquisa do curso de nutrição Uceff (2023).

² Acadêmica do curso de Nutrição. Email: stefanyk_@outlook.com.

³ Docente do curso de Nutrição da UCEFF. E-mail: rubianlucion@yahoo.com.br.

⁴ Docente do curso de Nutrição da UCEFF. E-mail: mixeli@uceff.edu.br.

realizado com as funcionárias, e neste momento foi possível notar a atenção das mesmas para as informações que estavam sendo repassadas. A nutricionista da unidade acompanhou o treinamento e participou com perguntas, guiando o treinamento para que o mesmo seguisse de forma que atendesse as necessidades da cozinha da Unidade. Houve resultado positivo após o treinamento, uma vez que as funcionárias prestaram atenção e absorveram o conteúdo e em seguida iniciaram a aplicação do que estava escrito no folder. A equipe da cozinha foi muito receptiva e recebeu muito bem o treinamento, ao finalizar, foi tirada uma foto com a equipe toda, para deixar registado o dia da atividade. **CONCLUSÃO:** Com a atividade desenvolvida, foi possível notar que cuidados básicos, como trocar a luva nitrílica a cada mudança de atividade e não enxugar o suor com as mãos, são situações que não recebem a devida atenção dentro da cozinha. Na sequência do dia, as cozinheiras passaram a atentar-se mais a essa troca de luvas e cuidados dentro da cozinha, para evitar a contaminação cruzada dos alimentos. Após o treinamento, a nutricionista acrescentou informações consideradas por ela, importantes e deu ênfase nos cuidados que devem ser tomados para evitar, além da contaminação dos alimentos, mas também acidentes de trabalho dentro da cozinha, com panelas quentes e utensílios cortantes. Foi possível concluir que algumas coisas passam despercebidas dentro de uma cozinha de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), uma vez que são atividades repetitivas, que são realizadas todos os dias e as funcionárias acabam nem percebendo que são atitudes que devem ser evitadas e que merecem uma atenção especial, visando a qualidade dos alimentos e a segurança quando se trata de condições higiênico- sanitárias.

Palavras-chave: Manipulação de alimentos; Unidade de Alimentação e Nutrição; Cozinha.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Resolução RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em Julho de 2023.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Brasília: ANVISA, 2004. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>. Acesso em Julho de 2023.

COVISA- Coordenadoria de Vigilância em Saúde de São Paulo. **Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**. São Paulo-SP, 2019. Disponível em: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/manual_boas_praticas_alimentos_2019.pdf. Acesso em Julho de 2023.

SANT'ANNA, V.; BLANGER, L.D.; NUNES, M.R.S. Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação com self-service de Encantado-RS. **R. Eletr. Cient. da Uergs [Internet]**. 20º de abril de 2017. 3(1):194-1. Disponível em: <http://revista.uergs.edu.br/index.php/revuergs/article/view/532>. Acesso em julho de 2023.

SILVA, L.C. et al. Boas práticas na manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. 2015. **DEMETRA Alimentação, Nutrição & Saúde**. Disponível em DOI: 10.12957/demetra.2015.16721. Acesso em julho de 2023.