

## RELATO DE EXPERIÊNCIA: CARTILHA SOBRE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS<sup>1</sup>

Alexandra Specht<sup>2</sup>  
Rúbian Lucion<sup>3</sup>

**INTRODUÇÃO:** A concepção da higiene pessoal diz respeito a limpeza do corpo e do vestuário do próprio manipulador dos alimentos (SILVA, 2007). A sua importância nas empresas do setor alimentar decorre do fato de que até mesmo as pessoas saudáveis são portadoras naturais de uma grande variedade de microrganismos, como *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella sp.*, *Shigella sp.*, *Listeria sp.* e *Streptococcus spp.* (BAPTISTA & SARAIVA, 2003). Para garantir que os manipuladores de alimentos não sejam fonte de contaminação para os mesmos e que não propaguem enfermidades aos fregueses, é indispensável assegurar que a higiene pessoal, comportamentos e modos de operação sejam adequados (WHO/FAO, 2003). Segundo Souza (2006), a maior parte das intoxicações alimentares é decorrente de inconveniências no momento de manusear os alimentos, sendo necessário noções gerais sobre o processamento, abrangendo controle de qualidade, preservação e entendimento das doenças transmitidas por alimentos, principalmente as infecções bacterianas. Segundo Rossi (2006), os erros mais comuns na manipulação de alimentos incluem: preparação antecipada dos alimentos; cozimento, armazenamento e/ou reaquecimento inadequados das refeições; contaminação cruzada de microrganismos e toxinas; e má higiene do operador. Pensando nisso, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou em 15 de setembro de 2004 a RDC nº 216, que “Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, com o objetivo primordial de aprimorar continuamente as ações de controle higiênico no campo alimentação e proteção à saúde da população (BRASIL, 2004). As Boas Práticas de Manipulação (BPM) “são práticas de higiene que devem ser seguidas desde a escolha dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda ou distribuição para o consumidor” (BRASIL, 2004). São regras de procedimentos para que produtos e/ou serviços do setor alimentício atinjam determinadas características e padrões de qualidade, cuja eficácia e efeito devem ser avaliados por meio de inspeção e/ou investigação. (SILVA JR., 2008). O programa de BP de uma empresa deve ser descrito em um documento denominado Manual de Boas Práticas (BPM) (SANTOS JÚNIOR, 2008). O MBP é específico de cada UAN, que deve ser constantemente elaborado e atualizado no que diz respeito à legislação sanitária vigente, livros e publicações técnicas. Além disso, todos os documentos do programa de boas práticas devem ser constantemente avaliados quanto à sua adequação e aplicabilidade e devem permanecer acessíveis aos responsáveis pelas operações e autoridades sanitárias (SANTOS JÚNIOR, 2008). Segundo Tondo e Bartz (2012), embora o Brasil tenha uma política legislativa muito rígida, muitas empresas não implementam essas práticas como rotina. As dificuldades encontradas pela empresa incluem a situação financeira, a necessidade de adequar as condições materiais para uma melhor segurança alimentar e a falta de profissionais qualificados e dedicados às práticas necessárias. **OBJETIVO:** compartilhar informações necessárias sobre atitudes básicas na prática da higiene pessoal e momento de manipulação de alimentos, garantindo a proteção contra contaminação dos mesmos. Partilhar vivências sobre situações cotidianas e possíveis soluções, sanando

<sup>1</sup> Resumo referente ao estágio em UAN do curso de Nutrição da uceff (2023).

<sup>2</sup> Discente do curso de nutrição da UCEFF.

<sup>3</sup> Docente do curso de Nutrição - Uceff . E-mail rubian@uceff.edu.br

dúvidas sobre o assunto. A roda de conversa permite conhecimento e experiência. **METODOLOGIA:** a troca de informações e apresentação da cartilha foi realizada com funcionárias da cozinha de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. A experiência foi registrada por meio de conversa, saberes pessoais de cada funcionária e nutricionista responsável, como também concedeu aprendizado para nossa pessoa. O intuito da atividade, desenvolveu-se pela observação de alguns pontos que poderiam ser melhorados dentro da própria cozinha e que possivelmente são realizados por falta de cuidado ou até mesmo informação. Em conversa com uma das nutricionistas, a mesma considerou e pontuou a necessidade de trazer o assunto para a unidade. O Manual de Boas Práticas já havia sido repassado para as funcionárias em outros momentos, assim como as mesmas passam por treinamentos específicos e dialogam sobre assuntos de segurança alimentar nos momentos do Diálogo de Segurança (DDS), que acontece no café da manhã. O momento foi oportuno para resolver situações cotidianas que estavam fora do apropriado e sanou dúvidas das funcionárias e nossas. **DISCUSSÃO DOS DADOS DE CAMPO:** O MBP alcança uma garantia maior da produção de alimentos seguros para consumo e fornece funcionários treinados e preparados. É necessário que os nutricionistas estejam cientes e acompanhem o processo produtivo para observarem pontos a serem trabalhados nessas boas práticas. Além do básico, situações cotidianas quando analisadas, podem evitar perigos futuros, onde uma simples orientação garante segurança e evita ameaças. **CONCLUSÃO:** a implementação do Manual de Boas Práticas pode garantir mudanças significativas, quando ocorre a capacitação dos funcionários, que são os verdadeiros responsáveis pela alimentação produzida e distribuída. Sua aquisição é um processo educativo e é fundamental para alcance do controle higiênico-sanitário pelas Unidades de Alimentação e Nutrição, preservando dessa forma a saúde da sua clientela. No entanto, apesar desse reconhecimento, sua adoção ainda é ineficiente em alguns estabelecimentos, podendo gerar as falhas existentes nos processos de produção dos alimentos.

**Palavras-chave:** Manual de Boas Práticas. Unidades de Alimentação e Nutrição. Diálogo de Segurança.

## REFERÊNCIAS

BAPTISTA P. & Saraiva, J. (2003). **Higiene pessoal na indústria alimentar**. Forvisão – Consultoria em Formação integrada, Lda.

BRASIL. Ministério da Saúde: ANVISA. **Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Resolução – RDC nº 216/2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em: <[http://portal2.saude.gov.br/saudelegis/leg\\_norma\\_pesq\\_consulta.cfm](http://portal2.saude.gov.br/saudelegis/leg_norma_pesq_consulta.cfm)>. Acesso em: 23 de julho de 2023.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Secretaria de Vigilância Sanitária**. Portaria RDC nº 216, 15 de setembro de 2004.

ROSSI, M. S. C.; STEDEFELDT, E.; DA CUNHA, D. T.; ROSSO, V. V. Food safety knowledge, optimistic bias and risk perception among food handlers in institutional food services. *Food Control*, Guildford, article in press, p. 1-8, 2016.

SANTOS Junior; Clever Jucene. **Manual de segurança alimentar** (Boas práticas para os serviços de alimentação) – Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008.

SILVA, C. I. (2007). Higiene alimentar: **Código de Boas Práticas** – Código de Boas Práticas de Higiene e Boas Práticas de Fabrico. Disponível em:  
[http://www.saudepublica.web.pt/TrabClaudia/HigieneAlimentar\\_BoasPraticas/HigieneAlimentar\\_CodigoBoasPraticas1.htm](http://www.saudepublica.web.pt/TrabClaudia/HigieneAlimentar_BoasPraticas/HigieneAlimentar_CodigoBoasPraticas1.htm). Acesso em: 11 de julho de 2023.

SOUZA, L. H. L. D. **A manipulação inadequada dos alimentos**: fator de contaminação. *Revista Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 20, n. 146, p. 32-39, 2006.

VIEIRA, Daniela Cristina Faria *et al.* **Avaliação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição escolar de minas gerais**. Disponível em:  
<https://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/07/846569/separata-47-52.pdf>. Acesso em: 10 de junho de 2023.

TONDO, E.C.; BARTZ, S. *Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos*. Porto Alegre: Sulina, 2012.

WHO/FAO (2003). *Codex Alimentarius: Código de práticas internacionais recomendadas* – Princípios gerais de higiene. CAC/RCP-1969, Rev. 4-2003. Rome.: Codex Alimentarius Commission.