

# A IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS RELACIONADAS AO TREINAMENTO DE MANIPULADORES EVITANDO A CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS

## AUTORES

**Ariane Verônica de Silva PAULA**

**Fernanda Cristina CHABOLI**

**Stephany RAGONHA**

Discentes UNILAGO

**Ellen de Lima BORGES**

Docente UNILAGO

## RESUMO

A manipulação dos alimentos sem gerenciamento pode provocar contaminações e comprometer a segurança dos alimentos ao longo da produção, além da probabilidade de contaminação dos alimentos pelos consumidores, uma vez que estes mantêm contato direto com os alimentos expostos nos balcões de distribuição. O objetivo deste estudo foi analisar as condições higiênicas das Unidades de Alimentação e Nutrição, relacionando-as aos alimentos contaminados por consumidores e manipuladores. Tendo como base referências bibliográficas e artigos científicos recentes disponíveis em sites oficiais, para posterior análise. Conclui-se que a presença de microrganismos nas mãos representa grande importância epidemiológica, devido à possibilidade de transferência dos mesmos aos alimentos, e que os consumidores apresentavam atitudes de risco de contaminação. Recomendando assim a higienização constante das mãos para prevenir a contaminação por microrganismos nos alimentos.

## PALAVRAS-CHAVE

contaminação, alimentos

# 1. INTRODUÇÃO

A busca pela qualidade e pela melhoria contínua, o aumento das preocupações com os consumidores e o aumento das competitividades entre as organizações fez com que as empresas, voltadas para o ramo de alimentos, desenvolvessem procedimentos de controle que aumentassem a qualidade dos produtos que são por elas comercializados.

A análise do risco de contaminação da alimentação permite detectar com maior exatidão onde é necessário agir, identificando qual etapa da produção interfere na segurança do alimento.

Treinamento caracteriza o conjunto de ações educativas organizadas com uma finalidade específica: competência ou conjunto de competências particulares como: integração, execução de funções, treinamento tecnológico e um treinamento mais complexo de desenvolvimento pessoal.

Nesse contexto enfatizamos a importância do treinamento de manipuladores de alimentos para conscientização de Boas Práticas evitando assim a contaminação no produto final.

## 2. OBJETIVOS

### 2.1 Objetivo Geral

Este estudo tem por finalidade divulgar a gravidade do problema quanto à falta de treinamento por parte dos manipuladores de alimentos capaz de causar contaminação aos alimentos.

### 2.2 Objetivos Específicos

- . Divulgar as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação
- . Contaminação de Alimentos
- . Treinamento de Manipuladores de Alimentos

### 3. METODOLOGIA

O presente trabalho foi realizado através de estudos de revisão bibliográfica de artigos científicos recentes.

### 4. RESULTADO/DISCUSSÃO

Comprovou-se através do presente estudo que a falta de treinamento de manipuladores, juntamente com a falta de Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição, resultam o grande número de contaminação de alimentos.

### 5. CONCLUSÃO

Concluiu-se que a falta de treinamento adequado e de Boas Práticas de Manipulação por parte dos funcionários de Unidades de Alimentação e Nutrição, acarretam um grande número de contaminações de alimentos e de pessoas com infecções.

### 6 REFERÊNCIAS/BIBLIOGRAFIA

1- GERMANO, M.I.S. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo. Livraria Varela, 2003.

2- ARAUJO, W.M. Alimento, nutrição, gastronomia e qualidade de vida. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 16, nº 94, p 26-29, jan, mar.2002.

3-OLIVEIRA. M. de N. et al. Avaliação das condições higiênicas sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. CIÊNCIA & SAÚDE COLETIVA; vol. 13, nº 3, Rio de Janeiro Mai/ Junho 2008.

4-GÓES, J.A.W; et al Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. Higiene Alimentar, São Paulo, v 15 nº82, p. 20-22, mar. 2001.

5-SILVA JR, E.A. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos. 4. ed. São Paulo: Varela, 2001. 385p.

6-REGO, et al. Proposta de um programa de boas práticas de manipu-

lação e processamento de alimentos para unidades de alimentação e nutrição. Higiene Alimentar, São Paulo, v.15, n.89, p.22-27, out.2001

7- FIGUEIREDO, RM. SSOP: padrões e processamentos operacionais de sanitização; PRP: Programa de redução de patógenos; manual de procedimentos e desenvolvimento. São Paulo: Manole, 1999. 164p.