

APLICAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS TENDO COMO FOCO A HIGIENE PESSOAL DO MANIPULADOR

Déborah Souza Queiroz¹
Daniela Stefani Marquez²
Márcen Estevão Mattos Junior.³
Murilo de Jesus Fukui⁴

RESUMO

O padrão de vida da população tem se modificado a cada dia, e os hábitos alimentares vem sofrendo alterações. A indústria alimentícia vem a cada dia inovando os seus produtos para adequar o estilo de vida dos seus consumidores. A higiene pessoal e de extrema importância. Com o aumento da alimentação coletiva, cada vez mais o perigo de contaminação dos alimentos aumenta. O manipulador é o principal contaminador do alimento, e em sua maioria desconhece os riscos que uma contaminação pode trazer a saúde das pessoas que se alimentam fora de casa. É essencial que em uma unidade, a higiene pessoal do manipulador seja prioritária, pois o risco de contaminação é muito grande.

Palavras-chaves: Higienização. Manipulador. Manual de boas práticas. Alimentação. Contaminação.

ABSTRACT

The standard of living of the population has been modified by the day, and eating habits has suffered changes. The food industry comes every day to innovate their products to suit the lifestyle of its consumers. Personal hygiene and of utmost importance. With the increase of collective power, the danger of contamination of food increases. The handler is the main contaminant of food, and mostly unaware of the risks that contamination may bring the health of people that eat away from home.

¹ Acadêmica do curso de Nutrição da Faculdade Atenas. E-mail. deborahsouzaq@hotmail.com

² Professora da Faculdade Atenas;

³ Professor da Faculdade Atenas;

⁴ Professor da Faculdade Atenas.

It is essential that in one unit, the personal hygiene of the handler is a priority, because the risk of contamination is too great.

Keywords: Sanitizing. Handler. Good practice manual. Power supply. Contamination.

INTRODUÇÃO

O padrão de vida da população vem se modificando a cada dia que passa e com isso os hábitos alimentares vem sofrendo alterações também. Hoje as pessoas já não têm mais tempo de preparar sua própria refeição e acabam optando por comidas prontas ou lanches e isso vem favorecendo a indústria alimentícia que a cada dia vem inovando os seus produtos para adequá-los ao estilo de vida dos consumidores. A unidade de alimentação vem a cada dia crescendo mais e mais e tendo como preocupação a saúde do consumidor e também a satisfação do mesmo. Sendo assim essas preocupações cabem a nós nutricionistas a orientar e conscientizar os manipuladores desde o manuseio da matéria prima até o seu preparo, observando o risco de contaminações devido à má higienização pessoal podendo ocasionar a contaminação dos alimentos e também comprometendo a saúde do manipulador. O consumidor deve ficar atento ao produto que compra para comer, olhar sempre o modo de preparo das refeições elaboradas, se o manipulador está com a higienização pessoal adequada e se os utensílios usados estão limpos. Nós como nutricionista hoje podemos observar que há uma grande resistência na aplicação do manual de boas práticas para os manipuladores em uma unidade devido a uma divergência entre a visão técnica e a pratica.

É essencial que em uma unidade, a higiene pessoal do manipulador seja prioritária, pois o risco de contaminação é muito grande, então devemos focar em uma boa higienização das mãos porque ela é a principal fonte de agentes contaminantes, para evitar contaminações devemos planejar treinamentos com os manipuladores mostrando que sempre devem andar com as unhas curtas e bem limpas, não usar barbas, manter a higiene pessoal em dia para estar apto ao preparo das refeições sem risco de contamina-las, sempre que tossir, ir ao banheiro, espirrar, passar a mão no nariz, devem lavar bem as mãos, devemos observar que manipuladores com feridas não podem participar da produção dos alimentos. Um

método eficaz para a diminuição de fatores patógenos pode ser usando produtos antissépticos para a higiene das mãos dos manipuladores.

METODOLOGIA

No presente trabalho será realizada uma pesquisa do tipo descritiva e exploratória, baseada por meio de levantamento bibliográfico sobre o tema a importância do acompanhamento nutricional no tratamento da síndrome metabólica. Para isso, serão utilizados artigos científicos publicados nos anos de 1998 a 2014, encontrados em sites acadêmicos como: Google acadêmico, Scielo, Bireme, assim como livros, revistas e periódicos do acervo da biblioteca da Faculdade Atenas.

DESENVOLVIMENTO

Os serviços de alimentação coletiva têm aumentado em todo o mundo, no Brasil, este mercado, atende cerca de dois milhões de trabalhadores. Com o aumento da alimentação coletiva, os alimentos ficam mais expostos aos perigos ou contaminação microbiana relacionada a prática incorreta de manipulação e processamento. A detecção e rápida correção das falhas no processamento dos alimentos, assim como a adoção de medidas preventivas, são hoje a principal estratégia para o controle de qualidade desses produtos. A transmissão de doenças infecciosas pelas mãos de manipuladores foi demonstrada há 120 anos por Semmelweis (ALMEIDA et al, 1995).

A manipulação é o principal processo onde ocorre a maioria das contaminações, sendo que o manipulador é o principal responsável por falta de orientação e capacitação. A maioria dos manipuladores desconhece os riscos que uma contaminação pode trazer a saúde do ser humano, pois são poucos os conhecimentos sobre o cuidado na hora da preparação de alimento, do

armazenamento, manipulação, exposição ao consumo e hábitos higiênicos (FERREIRA, 2006).

Vários autores relatam que a manipulação inadequada e a maior responsável pelas toxinfecções alimentares, incluindo a contaminação cruzada, deficiência de higiene pessoal e dos equipamentos e pessoal infectado (FERREIRA, 2006).

A saúde dos manipuladores e de extrema importância, os manipuladores deve receber o devido treinamento, a capacitação dos mesmos deve incluir noções básicas de higiene pessoal e ambiental e destacam os danos que a ausência desses cuidados causa sobre a saúde do consumidor, conscientizando os manipuladores de seu papel na prevenção das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's). É importante que o manipulador tenha se preocupe em respeitar as regras básicas de higiene pessoal para reduzir ou, até mesmo, eliminar as possibilidades de contaminação dos alimentos durante a sua manipulação (OLIVEIRA, 2014).

Os cabelos deverão ficar encobertos por uma toca ou rede. As mãos deverão estar sempre limpas e com as unhas bem aparadas. Essas partes do corpo deverão ser higienizadas sempre que, o trabalho for iniciado; comer, fumar ou passar as mãos em qualquer parte do corpo por qualquer motivo; após lidar com detritos, lixos e vasilhames sujos ou usados, entre outros; principalmente, após usar o banheiro; após trabalhar com alimentos não limpos ou crus; toda vez que retornar à área de trabalho vindo de qualquer outro local. Durante a capacitação sobre a higiene pessoal deve ser abordado também assuntos como o uso de adornos e os problemas que podem causar durante a manipulação dos alimentos, relacionados à utilização de toucas, máscaras, luvas; os cuidados com a higiene das mãos, entre outros (MENDONÇA, JOSÉ, COSTA, 2004).

O Manual de boas Práticas de Fabricação é um documento que descreve a situação das operações e dos procedimentos realizados pelo estabelecimento, incluindo os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, tendo como propósito garantir a segurança do produto final, principalmente assegurar a saúde do consumidor de acordo com a legislação sanitária (BRASIL, 2004 apud OLIVEIRA, 2014).

Boas Práticas de Fabricação (BPF) são um conjunto de princípios e

regras para a correta fabricação e manuseio do produto, que de maneira preventiva visa garantir a segurança e a integridade do consumidor. Abrangem basicamente aspectos de nível sanitário que vão desde normas de construção específicas, com a finalidade de prevenir a entrada de pragas e facilitar a manutenção de higiene das instalações industriais, estocagem e transporte, até os cuidados no cadastramento de fornecedores das matérias primas, no seu recebimento, estocagem e manuseio, na elaboração, transporte e distribuição dos produtos. A ferramenta se aplica a indústrias que estão diretamente relacionadas à saúde do consumidor, sejam elas de alimentos, farmacológicas ou cosméticas e conseqüentemente, toda a sua cadeia de suplementos (OLIVEIRA, 2014).

O trabalho do nutricionista dentro das unidades produtoras de alimentos é importância, pois, a capacidade desse profissional tem de agregar qualidade ao alimento produzido. Em relação às unidades, a qualidade está associada a aspectos da qualidade nutricional e sensorial dos alimentos, a qualidades higiênico-sanitárias, ao atendimento, e ao preço (KETZER, 2013).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O padrão de vida da população vem se modificando a cada dia que passa e com isso os hábitos alimentares vem sofrendo alterações. As doenças causadas por alimentos têm aumentado proporcionalmente na medida em que se alimentar fora de casa virou rotina. A manipulação é o principal processo onde ocorre a maioria das contaminações. A transmissão de doenças infecciosas pelas mãos de manipuladores foi demonstrada há 120 anos. Os manipuladores são os principais agentes contaminantes dos alimentos. Os serviços de alimentação deve priorizar o treinamento de seus manipuladores para que o risco de contaminação diminua. Uma boa higiene pessoal e ambiental auxiliar na prevenção de doenças causadas pelos alimentos. A unidade deve dispor do Manual de Boas Práticas para minimizar riscos de ocorrência de contaminação.

REFERÊNCIAS

FERREIRA. Sandra Maria dos Santos, “**Contaminação de alimentos ocasionada por manipuladores.**” Universidade de Brasília. CET – Centro de excelência em turismo. Brasília/ DF, março de 2006.

LOURENÇO. Maristela Soares, CARVALHO. Lúcia Rosa de, **Segurança alimentar: utilização da ferramenta da qualidade para melhorias em um restaurante comercial.** XIII SIMPEP – Bauru, SP, Brasil, 06 a 08 de novembro de 2006.

MENDONÇA. Mauro Marcio Ferreira de, JOSÉ. Eliana Brilhante de São, COSTA. Stella Regina Reis da, **Estudo da gestão da qualidade aplicada na produção de alimentos.** XXIV Encontro Nac. de Eng. de Produção - Florianópolis, SC, Brasil, 03 a 05 de nov de 2004.

RIBEIRO. Leomara Floriano, et al. **A importância da capacitação profissional dos manipuladores dos estabelecimentos alimentícios - um estudo no município de Ivaiporã/PR.** São Carlos, SP, Brasil, 12 a15 de outubro de 2010.

TICONO. Bárbara de Oliveira Werneck, et al. **Avaliação das condições higiênicosanitárias dos manipuladores de alimentos das barracas da feira livre de Seropédica, RJ.**