

A IMPORTÂNCIA DA HIGIENIZAÇÃO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Gabriella Lumena Alves Oliveira¹
Aline Aparecida Neiva dos Reis²
Lauriane de Oliveira Silveira³

RESUMO

As doenças de origem alimentar são uma das principais preocupações ao nível de Saúde Pública. É o manipulador de alimentos constitui o principal elo para desencadear casos de contaminação alimentar pondo em risco a segurança alimentar do consumidor, seja por hábitos inadequados de higiene pessoal ou por serem portadores de microrganismos patogênicos. Para evitar é fundamental que todos os manipuladores de alimentos recebam treinamentos específicos em higiene e segurança alimentar. O presente estudo teve como objetivo evidenciar a importância da higienização dos manipuladores de alimentos como fator que influencia no produto final. Tendo assim, uma garantia de que o manipulador de alimentos com uma boa saúde, que possui hábitos adequados de higiene, logo, minimizara o perigo de contaminação alimentar e o mercado poderá oferecer ao consumidor alimentos seguros e inócuos.

Palavras chave: Manipulador de alimentos. Higiene e segurança alimentar. Contaminação.

ABSTRACT

Food-borne diseases are a major concern in terms of public health. And the food handler is the main link to trigger cases of food contamination threatening the food security of the consumer, either by inadequate personal hygiene or being carriers of pathogens. To avoid it is essential that all food handlers receive specific training in food hygiene and safety. This study aimed to highlight the importance of hygiene of food handlers as a factor that influences the final product. Having thus a guarantee that the food handler with good health, which has adequate hygiene habits, so will minimize the risk of food contamination and the market can offer consumers secure and safe food.

Keywords: Food handler. Hygiene and food safety. Contamination.

INTRODUÇÃO

¹ Aluna do curso de Nutrição da Faculdade Atenas.

² Professora da Faculdade Atenas.

³ Professora da Faculdade Atenas.

A produção de alimentos constitui uma importante atividade econômica. Sendo assim, o controle de qualidade desses alimentos é fundamental para a redução dos custos decorrentes de perdas e devoluções dos produtos acabados. Para proteger os consumidores, tanto os produtores como as autoridades do setor alimentício têm responsabilidades no sentido de reduzir a incidência das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) de forma significativa (CODEX, 1997).

A qualidade de um produto alimentício não depende apenas da matéria-prima utilizada, podendo ser comprometida por uma série de fatores, relacionados principalmente à manipulação e conservação do mesmo (FIGUEIREDO, 2000).

Considerando a importância do manipulador como fonte de contaminação de alimentos, é primordial a condição de saúde e asseio individual do pessoal que executa e acompanha trabalhos relativos aos produtos alimentares. Interessa inclusive, para esse efeito, o estudo dos meios que levam ao atendimento de tais requisitos, bem como as condições pertinentes de segurança (PARDI, 1995).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e outros órgãos ligados à vigilância sanitária e saúde pública consideram a importância de um constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção e a saúde da população; através de ações de inspeção sanitária em serviços de alimentação e de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para estes tipos de serviços aplicáveis em todo território nacional e a conscientização da população em geral (PANETTA, 2002).

A legislação sanitária, assim como as boas práticas de produção (no campo), fabricação (na indústria) e manipulação (restaurantes e comércio varejista) tem o intuito de garantir que o alimento esteja próprio para o consumo, evitando a contaminação durante a sua produção (SANTOS, 1995).

METODOLOGIA DO ESTUDO

O trabalho será uma revisão bibliográfica sobre a importância da higienização dos manipuladores de alimentos em unidade de alimentação e nutrição, para isso serão utilizados livros, revistas e periódicos do acervo da

biblioteca da Faculdade Atenas publicados nos anos de 1995 a 2009 encontrados em sites acadêmicos com Google acadêmico, Bireme e Scielo. Este estudo é do tipo descritivo exploratório, a fim de observar características de determinada população. Podem ser elaboradas também com a finalidade de identificar possíveis relações entre variáveis e a pesquisa exploratória tem como propósito proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses (GIL, 2010).

DESENVOLVIMENTO

O termo “Manipulador de Alimentos” é, genericamente, utilizado para classificar todas as pessoas que podem entrar em contato com parte ou com toda produção de alimentos, incluindo os que colhem, abatem, armazenam, transportam, processam ou preparam alimentos e ainda, os trabalhadores da indústria e comércio de alimentos (RODRIGUES, 2003).

Esse profissional, como todo ser humano, é portador de microrganismos na parte interna (boca, garganta, nariz) e nas suas secreções (fezes, urina, saliva e suor). Portanto, um alimento está contaminado quando o homem lhe transfere microrganismos, tanto no contato direto, como favorecendo condições inadequadas para que isso ocorra: temperatura, instalações, utensílios e equipamentos mal cuidados (ARAÚJO, 2005).

A maioria dos manipuladores de alimentos nos estabelecimentos não tem conhecimentos relativos dos cuidados higiênico-sanitários que devem ser adotados na elaboração dos produtos, desconhecendo também a possibilidade de serem portadores assintomáticos de microrganismos. As práticas inadequadas de higiene e processamento por pessoas não treinadas podem provocar a contaminação cruzada de alimentos, o que vem a se constituir em potencial risco à saúde pública (FALCÃO, 2001).

Há uma necessidade eminente da efetivação de práticas higiênico – sanitárias visando a segurança alimentar. Tal procedimento só se viabilizará se os principais agentes – “os manipuladores”, - estiverem sensibilizados, motivados e principalmente treinados para uma produção segura e confiável de alimentos para a coletividade, mesmo considerando a produção em pequena escala (LIMA, 2001).

A capacitação dos manipuladores de alimentos através de treinamento significa contribuir não somente para a melhoria da qualidade higiênico – sanitária mas, sobretudo, o aperfeiçoamento das técnicas e processamento utilizados (RODRIGUES, 2003).

Existem várias fontes de contaminação de alimentos e vários fatores que contribuem para aumentar a probabilidade dessa contaminação. A higiene do manipulador e tudo o que entra em contato com o alimento deve ser muito rígida e é de extrema importância para a produção segura e inocuidade do produto final (FERREIRA, 2006).

A contaminação ocorre: por espirros e tosses que espalham os microrganismos contidos em pequenas gotas de água; pelo costume de insalivar os dedos, no contato com os papéis, para sua contagem ou embrulhar alimentos; pelo uso e manejo contínuo de lenço e etc (EVANGELISTA, 1998).

As mãos, que são o segmento do corpo humano de mais importante função de movimento e por isso mesmo, de grande solicitação nas tarefas de trabalho, se contaminam facilmente. Deve ser esclarecido que a lavagem das mãos não lhes conferem inocuidade; é eficiente somente para os microrganismos coliformes, pois os estafilococos, alojados nos poros e fendas da pele, com a manobra de limpeza, podem aflorar à superfície. As mãos, especialmente em serviços de alimentos, que carecem de recursos mecânicos, devem ser então suficientemente tratadas conservando se sempre limpas (GERMANO, 2003).

Essa contaminação se deve, principalmente, a falta de cuidados higiênicos, inclusive a prática de não serem lavadas as mãos, após as manobras de excreção (a porosidade do papel higiênico, permite que as bactérias o atravessem, atingindo as mãos); também o toque das mãos em objetos, em materiais suspeitos e práticas indevidas (coçar ou esfregar o nariz, cabelo, ouvido, e partes do corpo) e fumar constantemente (contaminação dos dedos pela saliva) (EVANGELISTA, 1998).

A vigilância higiênica também deverá atingir os cabelos dos manipuladores; o uso de toucas impedirá que sejam projetados nos alimentos, pêlos, caspa, produtos de descamação e de feridas do couro cabeludo, que geralmente carregam estafilococos. O estado dos instrumentos e dos uniformes será mantido dentro das melhores condições de limpeza; os uniformes de trabalho não devem ser guardados com as roupas vestidas na rua (EVANGELISTA, 1998).

Os estabelecimentos industriais apresentam estrutura e exigências de ordem higiênico sanitárias especiais, visando manter condições favoráveis no sentido de evitar sérias fontes de contaminação e outros efeitos danosos aos produtos, ao pessoal diretamente envolvido e à saúde pública (PARDI, 1995).

A qualidade de um produto não é acidental ou ao acaso. Industrialmente ela sempre é fruto de uma ação muito bem planejada, resultado de um esforço inteligentemente aplicado, que advém do completo conhecimento e controle das diferentes etapas do processamento industrial. Nesse aspecto, a higiene industrial é o controle sistemático das ações e condições durante o transporte, processamento, armazenagem e comercialização dos alimentos, objetivando prevenir sua contaminação. É importante que na indústria alimentícia o alimento para o consumo humano seja produzido sob condições higiênicas (ANDRADE e MARTYN, 1982).

A higiene de pessoal é a mais difícil manutenção, principalmente devido à falta de educação fundamental e treinamento aplicado, ao excesso de trabalho, à alta rotatividade e à baixa remuneração (PRATA, 2001).

Geralmente, em nosso meio, a mão de obra é totalmente desqualificada ou despreparada para o exercício funcional dentro de uma indústria de alimentos. Isto decorre basicamente da falta de educação fundamental, com prevalência do analfabetismo e escolaridade incompleta. Por outro lado, esse pessoal humilde e pouco qualificado geralmente responde muito bem a treinamentos específicos, principalmente quando lhe é dada a oportunidade de conhecer a importância de sua função e de sua participação no resultado final esperado (GERMANO, 2003).

O trabalhador é o elemento de maior importância, pois são responsáveis por elaborar e implementar o sistema Boas Práticas de Fabricação. As verificações do programa devem ser realizadas por funcionários que trabalham diretamente com vários processos, treinados nas práticas de processamento e controle de processos que estão diretamente relacionados com suas responsabilidades de trabalho (ANDREOTTI et.al., 2003).

Os objetivos da adoção de medidas visando à higiene pessoal são para assegurar aos funcionários que estão em contato direto ou indireto com os alimentos, que estes não tenham possibilidades de contaminar os produtos, manter um grau apropriado de asseio corporal e comportando-se e atuando de maneira adequada (BRASIL, 2002).

A maioria das pessoas que não tem um grau apropriado de asseio pessoal, ou que padecem de determinadas enfermidades ou estado de saúde ou se comportam de maneira inapropriada, podem contaminar os alimentos e transmitir enfermidades aos consumidores através dos alimentos produzidos na indústria, por estes motivos a Higiene Pessoal é fundamental em qualquer local onde ocorra à manipulação de alimentos (GERMANO, 2003).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se concluir que toda pessoa que, direta ou indiretamente, colabore na produção de alimentos deve ser capacitada através de treinamentos em procedimentos de Boas Práticas de Manipulação de alimentos. Estes procedimentos têm como finalidade prevenir e evitar que os produtos sejam contaminados por agentes físicos, químicos ou biológicos provenientes do colaborador que diretamente manipula matérias – primas e ou acompanha o processo de fabricação. Através da literatura estudada foi validado a importância dos programas de treinamento específico para manipuladores de alimentos, é um meio mais recomendável e eficaz para transmitir conhecimentos e promover mudanças de atitude, pois somente com a conscientização dos manipuladores de alimentos que obteremos o sucesso de todo processo.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, N.J.; MARTYN, M.L.; **Limpeza e sanitização na indústria de alimentos.** Universidade Federal de Viçosa, Departamento de Tecnologia de Alimentos, Minas Gerais, 1982.

ANDREOTTI, A.; BALERONI, F.H.; PAROSCHI, V.H.B.; PANZA, S.G.A.; **Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal.** Revista de Iniciação Científica – Cesumar. Maringá, v.5, n.1, p. 29-33, jan/jun. 2003.

ARAÚJO, Renata Alves. **Manipuladores de alimentos. Lavras - MG, 2005.** 19 f. Monografia (Especialização Nutrição Humana e Saúde) – Departamento de Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Lavras.

BRASIL. Resolução (RDC) nº. 275, de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** Diário Oficial (da) República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 6 nov. 2002.

CODEX, **Código Internacional de Higiene dos Alimentos, Higiene dos Alimentos**, Suplemento do volume 1B, 1997.

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos.** Ed. Atheneu, 2ª edição, São Paulo, 1998, p. 613-652.

FALCÃO, Rejânia Kátia. **Programa de treinamento para manipuladores de alimentos em unidade de alimentação e nutrição hospitalar.** Brasília – DF, 2001. 24 f. Monografia (Especialização em Qualidade em Alimentos) – Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília – UNB.

FERREIRA, Sandra Maria dos Santos. **“Contaminação de alimentos ocasionada por manipuladores”.** Brasília – DF, 2006. 48 f. monografia (Especialização em Qualidade em Alimentos) – Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília – UNB.

FIGUEIREDO, R. M. **Guia prático para evitar DVA – Doenças Veiculadas por Alimentos e recomendações para manipulação segura dos alimentos, Coleção Higiene dos Alimentos.** 2 ed. Vol.2. P.198. Editora Manole: São Paulo, 2000.

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

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

LIMA, Isabel Cristina da Cunha. **Manipulador de alimentos e a qualidade dos produtos das pequenas agroindústrias.** Brasília – DF, 2001. 46 f. Monografia (especialização em qualidade em Alimentos) – Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília – UNB.

PANETTA, J.C. **Ações da vigilância sanitária de alimentos.** Revista Higiene Alimentar. São Paulo, v.16, n.96, p.3, mai. 2002.

PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne,** 1. ed. Goiânia, 1995.

PRATA, L. F.; FUKUDA, R. T. **Fundamentos de higiene e inspeção de carnes – Jaboticabal** – SP: Funep, VI, p.326. 2001.

RODRIGUES, Glauciene Alves. **Programa de treinamento para manipuladores de alimentos.** Brasília – DF, 2003. 49 f. Monografia (Especialização em Qualidade em Alimentos) – Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília – UNB.

SANTOS, R.C. **A inspeção de alimentos e segurança nacional.** Revista CFMV, Brasília, v. 1(3) p. 24, Sep-Nov, 1995.