SEGURANÇA DE ALIMENTOS: RESPONSABILIDADE DE UM MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Área Temática: Trabalho; Saúde; e Educação.

Coordenador(a) da atividade: Lara Tschopoko Pedroso Pereira TSCHOPOKO

Mikael Douglas de Oliveira de Siqueira OLIVEIRA [1] ; Vanessa Zimmermann de Oliveira Illa Font ZIMERMANN [1] , Stephanny Karoline Krum KRUM [2] , Lara Tschopoko Pedroso Pereira TSCHOPOKO [3] .

Segurança de Alimentos 3° Edição.

Resumo: A cozinha da Requinte Panificadora, (Amadeu Frankiw & cia Ltda, CNPJ: 80.590.383/0001-34), localizada na Rua: Francisco Búrzio, 785 – centro, Ponta Grossa/PR, atualmente tem 20 funcionários e um atendimento de aproximadamente de 1.000 pessoas que circulam por dia. Possuem um horário de atendimento de segunda a sexta das 07:00 às 23:00 horas. Sábado das 7:00 às 22:00 horas e Domingos e feriados das 8:00 às 22:00 (PANIFICADORA REQUINTE). A Requinte oferece pães, doces e tortas, além de cafés, sanduíches e chopes, em espaço tradicional e familiar. A capacitação visa colaborar com a atuação destes profissionais, ampliando o conhecimento dos manipuladores de alimentos, visando a garantia das boas práticas na manipulação dos alimentos, a qualidade dos alimentos oferecidos e a produção de alimentos inóculos.

Palavras-chave: Alimento seguro. boas práticas de manipulação de alimentos. higiene e alimentação saudável.

[1] Mikael Douglas de Oliveira de Siqueira OLIVEIRA

INTRODUÇÃO

Alimento de qualidade é aquele que além das características nutricionais e sensoriais adequadas não oferece risco ao ser consumido. A manipulação inadequada dos alimentos é uma das principais causas de contaminação de alimentos (SILVA, 1996). Os hábitos higiênicos praticados pelos manipuladores desempenham um papel preponderante para a sanidade dos alimentos. Processos inadequados durante a produção das refeições resultam em alimentos impróprios para o consumo humano. O consumo de alimentos contaminados pode causar Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), que são diretamente

responsáveis por inúmeras intercorrências clínicas, faltas às aulas e ao trabalho, gastos com saúde pública, ocasionando danos sociais e econômicos às populações envolvidas.

Esses danos são facilmente preveníveis com cuidados simples a serem tomados nas atividades desenvolvidas na área de produção de alimentos. Assim, capacitar os manipuladores de alimentos para suas práticas profissionais é uma medida mais prática, eficaz e barata de atuar diretamente na prevenção de DTAs, (TEIXEIRA et al, 2000). Boas práticas de manipulação de alimentos são um conjunto de procedimentos higiênico-sanitários instituídos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para se produzir alimentos seguros, abrangendo desde a recepção das matérias-primas até o produto final, de forma a garantir a integralidade dos alimentos e a saúde dos consumidores.

A capacitação dos colaboradores é de suma importância, pois são os principais responsáveis para assegurar a ausência de perigos que comprometem a inocuidade de alimentos e os treinamentos periódicos são necessários a fim de conscientizar e mudar os hábitos e comportamentos destes profissionais.

Foi feita uma oficina com os funcionários da padaria Requinte para conscientizá-los sobre a importância da responsabilidade de um manipulador de alimentos e no bem-estar dos seus consumidores.

Durante a atividade, foram realizadas dinâmicas relacionadas ao manual de boas práticas de fabricação que estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado (BRASIL). Como resultado, os manipuladores ficaram mais atentos aos seus hábitos e mais preparados para produzir alimentos seguros para quem vai consumi-los seja pelo âmbito profissional quando pelo doméstico.

OBJETIVOS

Capacitar os colaboradores da Requinte Panificadora na aplicação das boas práticas de manipulação de alimentos, além de suscitar a conscientização para o manuseio seguro no preparo das refeições.

METODOLOGIA

Para a realização da oficina para os funcionários da panificadora Requinte foi apresentado temas fundamentados em documentos oficiais da ANVISA, especialmente a RDC n 216/2004, além disso foi elaborado dinâmicas para a apresentação dos conteúdos serem feitas de maneira mais lúdica e de maior compreensão, ilustrados nas figuras 01 e 02.

Dos conteúdos e dinâmicas realizadas na oficina, discutiu-se o que são microrganismos, os malefícios que podem geral e como se multiplicam, para exemplificar o conteúdo dado mostraram-se placas com crescimento de microrganismos (*swabs* de superfícies como bancada e celular, de mãos, de cabelo e da pele).

Em seguida realizou-se dinâmica do que pode ou não pode ser usado ao manipular alimentos, com imagens de adornos (brinco, anel, corrente, relógio), produtos de beleza (maquiagem, esmalte, perfume) e itens de higiene pessoal e vestiário (touca descartável, roupa limpa, higiene bocal). A atividade possibilitou demonstrar com imagens ilustrativas os itens que não podem ou que devem ser usados para não comprometer a qualidade do alimento.

Após foi realizado a dinâmica de qualidade, onde foram utilizados modelos de geladeira, freezer e armário, a fim de exemplificar onde cada alimento é guardado, qual alimento deve-se armazenar primeiro (alimentos refrigerados, congelados e secos). Nesse momento também foi abordado a qualidade do alimento, a importância de as embalagens estarem integras, de ficarem atentos a prazos de validade dos produtos.

Mais tarde foi realizada a dinâmica de contaminação cruzada e limpeza de superfícies, neste momento também foi abordado os temas, uso de pano de prato na cozinha e de qual material é indicado para os utensílios (madeira, inox, plástico e vidro).

Por fim foi elucidado de forma oral os temas de controle de vetores e pragas, manejo de lixo e potabilidade da água, requisitos fundamentais para a garantia da qualidade e produção de alimento inóculo.

RESULTADOS

Para a obtenção dos resultados da oficina foi aplicado um questionário ilustrado na figura 03, antes da oficina e após a oficina, dessa forma foi possível visualizar o que eles sabiam e o quanto eles absorveram dos temas abordados na oficina.

Como resultado tivemos 46% de acertos antes da oficina e 82% de acerto após a oficina. Também foi possível identificar por meio das interações ministrantes e participantes que eles tinham o conhecimento de como se portar no ambiente de manipulação de alimentos, mas não sabiam o porquê das práticas que eles realizavam.

Também foi realizada uma avaliação da oficina, tendo como resultado, em que a maioria dos participantes respondeu que a oficina superou as suas expectativas e todos os participantes responderam que realizaram novamente a oficina.

Juntamente com a avaliação da oficina tiveram sugestões de outros conteúdos que os participantes tinham interesse para um curso futuramente, dentre eles:

- Limpeza de equipamentos (fogões, geladeiras);
- Tempo de armazenamento de cada grupo alimentar;
- Regulamentações de higiene.

Figura 01- Explicação inicial sobre como seria a oficina.



Figura 02 – Explicação com material de apoio sobre contaminação cruzada.



Figura 03 - Questionário antes e depois.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com o desenvolvimento da ação proposta, pode-se observar os seguintes resultados qualitativos:

- Na atividade de estudo e pesquisa, os acadêmicos tiveram que fazer um treinamento pessoal para se comunicar, transmitir uma mensagem e exercer o poder de convencimento;
- Capacidade de desenvolvimento de projetos voltados ao público com adequação da linguagem e aprofundamento sobre o tema.
- Vivências e aplicação prática do aprendizado na futura inserção profissional;
- Divulgação do Curso de Engenharia de Alimentos;



- Ampliação do vínculo Comunidade – Universidade;
- Atendimento de demandas sociais com o empoderamento do manipulador de alimentos.
- Responsabilidade pessoal e social.

APOIO

Universidade Estadual de Ponta Grossa - UEPG; Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Culturais - PROEX; Fundação Araucária; e Pró-Reitoria de Graduação - PROGRAD.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em:Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004. Brasília, DF. Acesso em 01 de set. de 2025.

PANIFICADORA REQUINTE. Disponível em:▷ Requinte Panificadora e Confeitaria | Paraná |Brasil. Acesso em: 01 de set. 2025

TEIXEIRA, E.; et al. Manual de boas práticas na manipulação de alimentos. Brasília: ANVISA, 2000.

SILVA, E. N. Higiene dos alimentos. São Paulo: Varela, 1996.