



FORMAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM MUNICÍPIOS DO SUDOESTE DO PARANÁ

Jakeline Gabrieli Franz¹

Elis Regina Ferreira²

Camila Elizandra Rossi³

Evitar a propagação de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) é atributo legal a ser cumprido por estabelecimentos produtores dos mesmos. Para isso, devem ser fornecidos alimentos produzidos sob os cuidados das Boas Práticas de Manipulação/Fabricação de alimentos. O presente trabalho objetivou formar manipuladores/produtores de alimentos (cozinheiros de escolas, manipuladores de alimentos de comunidades religiosas, manipuladores de padarias e lanchonetes, copeiras de hospitais e agricultores familiares) à adoção das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Foram oferecidos minicursos de extensão, teórico-práticos e dialógicos, em municípios localizados no sudoeste do Paraná, com as temáticas: quem é o manipulador de alimentos e higiene pessoal do manipulador; infraestrutura física e higiene do ambiente produtor de alimentos; higiene dos alimentos; técnica Primerio-que-Vence-Primeiro-que-Sai; rotulagem nutricional; e transporte, entrega e armazenagem de alimentos. Como base para desenvolver os cursos utilizou-se: Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária nº 275, de 21 de outubro de 2002; pôsteres sobre a Higiene do Manipulador, Higiene das Mãos, e Cinco Chaves da Organização Mundial da Saúde para a Segurança dos Alimentos; cartilha do manipulador de alimentos, elaborada pela equipe do projeto; dinâmicas “Os Dez Mandamentos do Manipulador” e “Jogo do Certo e Errado”, também criadas pela equipe; réplicas de alimentos e tábuas de corte para ensinar o que é contaminação cruzada; utensílios de cozinha e água sanitária para orientar sobre a desinfecção clorada de alimentos servidos crus. Os cursos foram avaliados pelos participantes através de enquetes com perguntas abertas. Realizou-se também aplicação do *check list* do anexo II da RDC nº 275, supracitada, em 59 estabelecimentos produtores de refeições no município de Realeza-PR. Ocorreram cursos em Pranchita-PR e Realeza-PR, com duração de 4 horas/dia. O público (n = 80), ao final de cada dia (5, 6, 19 e 21 de novembro de 2013), avaliou o curso da seguinte forma: a) sobre os conteúdos apresentados, 35% classificaram como “bom”, 37% como “muito bom”, 28% como “ótimo” e 7% não responderam; b) sobre a forma de apresentação dos temas, 30% classificaram como “bom” e 45% como “muito bom” e 18% como “ótimo”. Não houve respostas semelhantes a “regular”, ruim e “péssimo”; c) sobre as dinâmicas, 29% classificaram como “bom”, 34% como “muito bom”, 34% como “ótimo” e 3% não responderam. A aplicação do *check list* teve como resultado 34 estabelecimentos (58%) classificados

¹ Acadêmica de Nutrição, UFFS – campus Realeza PR, bolsista do programa de extensão NUTRISAN. jake_franz@hotmail.com

² Acadêmica de Nutrição, UFFS – campus Realeza PR, bolsista do programa de extensão NUTRISAN. elis.ferreira94@gmail.com

³ Professora Mestre, coordenadora do projeto de extensão do curso de Nutrição, UFFS – campus Realeza PR. camilarossi@uffs.edu.br

no grupo 3 (0 a 50% dos itens da legislação atendidos), 20 (34%) classificados no grupo 2 (51 a 75% dos itens atendidos) e 5 (8%) classificados no grupo 1 (76 a 100% dos itens atendidos). O objetivo do projeto foi atingido, pois surgiu de demandas da comunidade regional e, conforme as respostas das enquetes, o público mostrou-se satisfeito. Ressalta-se a necessidade desta formação se manter contínua e efetiva, pois, mesmo com a legislação vigente, muitos estabelecimentos analisados em Realeza-PR (92%) ainda não estão adequados às normas.

Palavras-chave: Doenças transmitidas por alimentos. Boas práticas de manipulação de alimentos. Manipuladores de alimentos.