

APLICAÇÃO DE TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO PARA TRABALHADORES DE AÇOUGUES DE SANTA IZABEL DO OESTE

Thiago Bellé¹

Mariluci dos Santos Fortes²

Maiara Frigo²

Mayara Luvizon³

Janaíne Perin³

Samara Cavaler³

Pamela Zanetin³

Andrieli Teixeira³

Karla Kiescoski⁴

Vera Luzia Dias⁵

Camila Eduarda Viana⁶

Karina Ramirez Starikoff⁷

Elis Carolina de Souza Fatel⁸

A manipulação e a fabricação de alimentos devem ser realizadas tendo como um dos principais objetivos a manutenção da saúde humana. Mesmo assim, são inúmeros os casos de doenças e óbitos, em todo o mundo, decorrentes da ingestão de alimentos impróprios para o consumo, o que resulta em um grande problema para a saúde pública. Dentro deste contexto, é importante destacar a necessidade de qualificação e capacitação contínua dos manipuladores de alimentos, visto que

¹ Acadêmico do curso de Medicina Veterinária, *Campus Realeza, UFFS, Voluntário do programa de Extensão NUTRISAN, Edital 518/PROEC/UFFS/2013, thiago-belle@hotmail.com.*

² Acadêmicas do curso de Nutrição, *Campus Realeza, UFFS, Bolsistas do programa de Extensão NUTRISAN, Edital 518/PROEC/UFFS/2013, lucci.utfpr@gmail.com, maiarafrigo29@gmail.com.*

³ Acadêmicas do curso de Nutrição, *Campus Realeza, UFFS, Voluntárias do programa de Extensão NUTRISAN, Edital 518/PROEC/UFFS/2013, mayluvizon@gmail.com, jana_perin@hotmail.com, samara.cavaler@gmail.com, pamela_zanetin@hotmail.com, andrieliteixeira.uffs@gmail.com.*

⁴ Nutricionista do município de Santa Izabel do Oeste, *nutricionistakarla@hotmail.com.*

⁵ Coordenadora da Vigilância Sanitária de Santa Izabel do Oeste, *vigilanciasanitariasio@hotmail.com.*

⁶ Coordenadora da Vigilância Sanitária de Realeza, *rza_vigilancia@hotmail.com.*

⁷ Professora, Doutora, curso de Medicina Veterinária, *Campus Realeza, UFFS, karina.starikoff@uffs.edu.br.*

⁸ Professora Coordenadora, Doutoranda, curso de Nutrição, *Campus Realeza, UFFS, elis.fatel@uffs.edu.br.*

isso refletirá diretamente em melhorias nos estabelecimentos e, consequentemente, redução dos riscos de ocorrência de doenças de transmissão hídrica e alimentar. Desta forma, o trabalho teve como objetivo a orientação dos proprietários e funcionários de estabelecimentos que comercializam e manipulam carnes no município de Santa Izabel do Oeste, Paraná. Para isso, foi desenvolvido e aplicado um treinamento de boas práticas de manipulação pelos acadêmicos e professores dos cursos de Nutrição e Medicina Veterinária da Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus Realeza*, em parceria com a Secretaria da Saúde do município, através da Vigilância Sanitária. Ao final, o treinamento foi avaliado através de fichas de avaliação distribuídas aos participantes. O treinamento contou com a participação de 18 manipuladores, teve duração de 3 horas e abordou temas como: doenças de transmissão hídrica e alimentar; contaminação cruzada; utilização de uniformes; transporte, recebimento e armazenamento de carnes; carnes inspecionadas e clandestinas; utilização de tempero e embalagens a vácuo; higiene pessoal, higiene do ambiente, dos equipamentos e utensílios, destacando os seguintes itens: procedimentos operacionais padronizados (POPs) de higienização da câmara fria, serra elétrica, facas e demais equipamentos. Através das fichas de avaliação percebeu-se uma boa aceitação, visto que para 50% dos participantes o treinamento foi excelente, enquanto que 16,67% classificaram como muito bom e 33,33% como bom. Sobre o aproveitamento de informações, 88,89% responderam que todos os assuntos abordados são aplicáveis em seus estabelecimentos/trabalhos, e 11,11% afirmaram que alguns assuntos são aplicáveis, enquanto que todos responderam que obtiveram informações novas após a atividade. No que se refere à realização de trabalhos desta natureza, todos asseguraram que é de grande importância. Além disso, 88,89% com certeza participariam de mais treinamentos. Não foram registradas reclamações e houve duas sugestões, uma reforçando a importância da realização de mais treinamentos, enquanto a outra indicava a efetuação de uma pesquisa nos estabelecimentos antes do treinamento, com o intuito de saber quais os assuntos de interesse dos manipuladores, conforme suas necessidades. Desta forma, através dos resultados positivos nas avaliações, nota-se que o trabalho foi eficiente no fornecimento de informações, atingindo seu objetivo inicial. Assim, enfatiza-se a importância e a necessidade da realização e da continuidade dos treinamentos, o que tem se mostrado uma ferramenta de grande valia para a qualidade da matéria-prima e do produto final.

Palavras-chave: Controle de qualidade. Produtos de origem animal. Segurança alimentar.