

APLICAÇÃO DE TREINAMENTOS DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS PARTICIPANTES DA EXPOREAL 2014

Mayara Luvizon¹

Pamela Zanetin¹

Mariluci dos Santos Fortes²

Maiara Frigo²

Andrieli Teixeira¹

Janaíne Perin¹

Samara Cavaler¹

Thiago Bellé³

Karla Kiescoski⁴

Vera Luzia Dias⁵

Camila Eduarda Viana⁶

Karina Ramirez Starikoff⁷

Elis Carolina de Souza Fatel⁸

A ocorrência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar vem aumentando de modo significativo em nível mundial, em especial devido ao crescimento da prática de refeições “fora do lar”, preparadas de forma rápida e em grande escala. Portanto,

¹ Acadêmicas do curso de Nutrição, Campus Realeza, UFFS, Voluntárias do programa de Extensão NUTRISAN, Edital 518/PROEC/UFFS/2013, mayluvizon@gmail.com, pamela_zanetin@hotmail.com, andrieliteixeira.uffs@gmail.com, jana_perin@hotmail.com, samara.cavaler@gmail.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 Acadêmico do curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS, Voluntário do programa de Extensão NUTRISAN, Edital 518/PROEC/UFFS/2013, thiago-belle@hotmail.com.

⁴ Nutricionista do município de Santa Izabel do Oeste, Prefeitura Municipal de Santa Izabel do Oeste, Paraná, nutricionistakarla@hotmail.com.

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

⁶ Coordenadora da Vigilância Sanitária de Realeza, Prefeitura Municipal de Realeza, Paraná, 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.

é de suma importância a implantação e o constante treinamento dos procedimentos de Boas Práticas de Fabricação aplicado ao manuseio dos alimentos para garantir que estes cheguem ao consumidor com condições higiênico-sanitárias adequadas e suficientes e sem oferecer riscos. As Boas Práticas de Fabricação e Manipulação são normas de procedimentos a fim de atingir um padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou serviço na área de alimentos, incluindo bebidas, utensílios e materiais em contato com alimentos. A cada etapa de produção de um alimento o processo de manipulação deve seguir um fluxo higiênico adequado e ininterrupto, e realizando conforme a necessidade e o tipo de produto. A EXPOREAL (Feira Comercial, Industrial, Agropecuária e Gastronômica de Realeza) por comercializar um número amplo de alimentos pode oferecer ao público participantes riscos, sendo conveniente repassar/ressaltar informações aos estabelecimentos participantes para reduzir a incidências de casos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. O objetivo deste trabalho foi orientar os manipuladores/produtores de alimentos participantes da EXPOREAL/2014 sobre qualidade higiênico-sanitária na produção de gêneros alimentícios para o público participante. Realizou-se em parceria com a Secretaria da Saúde do município de Realeza/PR, um treinamento de Boas Práticas de Manipulação/Fabricação de Produtos Alimentícios para os manipuladores responsáveis pela alimentação disponibilizada na EXPOREAL. Participaram do treinamento 5 manipuladores, foram abordados os assuntos: Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar; contaminação cruzada; reaproveitamento e pratos de risco; controle da temperatura; higiene pessoal do manipulador; saúde do manipulador e higienização do ambiente, equipamentos e utensílios. Como forma de avaliação do conteúdo exposto, foram distribuídas fichas avaliativas com oito perguntas, para poder analisar o perfil dos participantes e a aceitação do treinamento. Obtendo como resultados 80% classificaram o treinamento como excelente, 40% bom e 20% muito bom. Quanto ao treinamento ser útil e aplicável aos estabelecimentos 80% responderam que sim, em relação a obter novas informações ao participar da capacitação 80% relataram obter muitas informações e 20% relataram obter algumas informações. Ainda questionou-se a importância do desenvolvimento de treinamentos com a temática 80% responderam que é extremamente importante e 100% relataram que participariam novamente se houvessem mais treinamentos. Conclui-se que repassar informações aos estabelecimentos participantes da EXPOREAL é de fundamental importância para garantir a qualidade dos alimentos produzidos e a redução dos riscos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar.

Palavras-chave: Unidades produtoras de refeições. Segurança alimentar e nutricional. Capacitação.