

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E FABRICAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Mariana Grisa Simonetti¹

Eslen Giovana da Silva Cordeiro¹

Mariluci dos Santos Fortes²

Janaíne Perin¹

Viviane Neusa Scheid¹

Leonice Andreia Dornhauser¹

Ana Claudia Garda¹

Bruna Canbruzzi¹

Davi Fernando Alba³

Karla Kiescoski⁴

Vera Luzia Dias⁵

Camila Eduarda Viana⁶

Karina Ramirez Starikoff⁷

Elis Carolina de Souza Fatel⁸

A incidência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) cresce de modo significativo em nível mundial. Analisando a série histórica de surtos de DTHA no Brasil, entre 2000 e 2014 ocorreu um total de 9719 surtos, sendo que destes 1492 ocorreram em restaurantes e padarias e 3773 ocorreram nas residências.

¹ Acadêmicas do curso de Nutrição, Campus Realeza, UFFS, Voluntárias do programa de Extensão NUTRISAN, Edital 518/PROEC/UFFS/2013, mariana_grisa@hotmail.com, eslengiovana08@hotmail.com, jana_perin@hotmail.com, vivianescheid8@gmail.com, pretadornhauser@hotmail.com, garda.ana@gmail.com, bruna_cambuzzi@gmail.com.

² Acadêmica do curso de Nutrição, Campus Realeza, UFFS, Bolsista do programa de Extensão NUTRISAN, Edital 518/PROEC/UFFS/2013, luci.utfpr@gmail.com.

³ Acadêmico do curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS, Voluntário do programa de Extensão NUTRISAN, Edital 518/PROEC/UFFS/2013, davi.alba@hotmail.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.

Estes dados informam a necessidade de conscientização, não só por parte dos manipuladores de estabelecimentos produtores de refeições, mas também por parte da população em geral. Uma das sugestões mais citadas pelos participantes dos treinamentos realizados pelo Projeto de Boas Práticas de manipulação/fabricação de produtos alimentícios da Universidade Federal da Fronteira Sul, *Campus Realeza*, no ano de 2014 foi a abrangência da comunidade local sobre os tópicos dos treinamentos, para que a mesma se conscientize dos agravos à saúde relacionados à falta de boas práticas e também da importância do armazenamento dos alimentos em temperaturas adequadas. Assim, o projeto tem como objetivo para o ano de 2015 e 2016, a aplicação de treinamentos para os estabelecimentos produtores de alimentos e a conscientização da população dos municípios de Realeza e Santa Izabel do Oeste. O projeto conta com a participação de 9 estudantes do curso de Nutrição e Medicina Veterinária e as atividades são realizadas através de parceria com Vigilância Sanitária dos municípios de Realeza e Santa Izabel do Oeste. As atividades iniciaram-se em abril/2015 com a elaboração de folders que serão distribuídos para a comunidade local e a elaboração de 10 POPs (Procedimento Operacional Padrão) que serão disponibilizados para os estabelecimentos, sendo: 1- Higiene das mãos; 2- Higiene de utensílios; 3- Higiene de ambientes; 4- Higiene de equipamentos; 5- Controle da potabilidade da água; 6- Manejo de resíduos; 7- Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; 8- Higiene e saúde do manipulador; 9- Controle integrado de vetores e pragas urbanas; 10- Seleção de matéria prima, ingredientes e embalagens. Em sequência, durante os meses de outubro/2015 e maio/2016, serão realizados 6 treinamentos em cada estabelecimento, divididos em 6 diferentes temas conforme a RDC Nº 216/2004 e serão disponibilizados os POPs elaborados. Como forma de avaliação dos treinamentos será aplicado o check-list da RDC Nº 275/2002 antes e após os treinamentos (setembro/2015 e junho/2016). Paralelo a isso, visando à conscientização da população geral serão realizadas 6 entrevistas na rádio de cada município com os responsáveis do projeto e representantes da Vigilância Sanitária sobre os assuntos referentes aos treinamentos aplicados e também serão distribuídos os folders elaborados com os mesmos assuntos. Destaca-se a importância das atividades propostas, as quais devem ser realizadas continuadamente, pois além de informar o público alvo, também reforça a conscientização e mudança de comportamentos sobre aspectos relevantes na produção e consumo de alimentos seguros. Ressalta-se ainda a importância das atividades para a formação profissional e pessoal dos acadêmicos participantes, pois permitem o contato com a realidade e a busca por mudanças.

Palavras-chave: Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. Conscientização. Alimentos seguros.