

CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UM MUNICÍPIO DO SUDOESTE PARANAENSE

Samara Cavaler¹

Janaíne Perin¹

Mariluci dos Santos Fortes²

Maiara Frigo²

Andrieli Teixeira¹

Pamela Zanetin¹

Mayara Luvizon¹

Thiago Bellé³

Karla Kiescoski⁴

Vera Luzia Dias⁵

Camila Eduarda Viana⁶

Karina Ramirez Starikoff⁷

Elis Carolina de Souza Fatel⁸

O consumo de alimentos seguros e de qualidade é fundamental na garantia da saúde e bem-estar da população. No período entre 2000 e 2001 dados do Ministério da Saúde relatam 9 mil casos de surtos alimentares ocasionados por Doenças de

¹ Acadêmicas do curso de Nutrição, *Campus Realeza, UFFS, Voluntárias do programa de Extensão NUTRISAN, Edital 518/PROEC/UFFS/2013, samara.cavaler@gmail.com, jana_perin@hotmail.com, andrieliteixeira.uffs@gmail.com, pamela_zanetin@hotmail.com, mayluvizon@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, *nutricionistakarla@hotmail.com.*

⁵ Coordenadora da Vigilância Sanitária de Santa Izabel do Oeste, *vigilanciasanitarioso@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.*

Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Isso se deve ao fato às inadequadas práticas de manipulação durante a fabricação de alimentos, o que ressalta a necessidade constante de treinamentos e capacitações sobre o assunto. Com isso, o objetivo do presente trabalho foi orientar manipuladores sobre assuntos referentes às Boas Práticas de Manipulação de alimentos e, através da parceria com a Prefeitura e Vigilância Sanitária do Município de Realeza, foram realizados seis treinamentos, com uma frequência mensal, para manipuladores de bares, restaurantes, lanchonetes, pizzarias, padarias, escolas e creches do município. Durante essas capacitações foram realizadas explanações teóricas, dinâmicas e distribuição de *folders* e cartilhas aos participantes sobre os cuidados, manipulação e higiene dos alimentos, abrangendo os temas relacionados à RDC nº 216 de 2004 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação e à RDC 275 de 2002, que se refere ao Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Ao final das apresentações foram entregues fichas para avaliação dos treinamentos com questões relacionadas à qualificação das apresentações dispostas e a importância do relato sobre os temas abordados, obtendo-se resultados positivos em relação às apresentações e assuntos referentes aos cuidados, manipulação e higiene dos alimentos. No total, participaram 123 indivíduos, que relataram terem aprimorado seus conhecimentos através de discussões construtivas sobre temas relacionados com produtos causadores de risco à saúde. Entretanto, os participantes enfatizaram a dificuldade de conscientizar a população sobre riscos relacionados aos alimentos e trouxeram como sugestão a continuidade do projeto buscando a conscientização da população sobre aspectos relacionados à higiene e manipulação correta desses produtos.

Palavras-Chave: Segurança Alimentar. Higiene Alimentar. Unidades Produtoras de Refeição. Manipulação de Alimentos.