

APLICAÇÃO DE TREINAMENTOS DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE SANTA IZABEL DO OESTE - PARANÁ.

Mariana Grisa Simonetti¹

Janaíne Perin¹

Viviane Neusa Scheid¹

Eslen Giovana da Silva Cordeiro¹

Leonice Andreia Dornhauser¹

Ana Claudia Garda¹

Bruna Canbruzzi¹

Mariluci dos Santos Fortes²

Davi Fernando Alba³

Karla Kiescoski⁴

Vera Luzia Dias⁵

Camila Eduarda Viana⁶

1 Acadêmicas do curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, Voluntárias do projeto de Extensão BPF de alimentos, Edital N° 804/UFFS/2014, jana_perin@hotmail.com, vivianescheid8@gmail.com, eslengeovana08@hotmail.com, pretadornhauser@hotmail.com, garda.ana@gmail.com, bruna_cambruzzi@gmail.com, mariana_grisa@hotmail.com.

2 Acadêmica do curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, Bolsista do Projeto de Extensão BPF de alimentos, Edital N° 804/UFFS/2014, lucci.utfpr@gmail.com.

3 Acadêmico do curso de Medicina Veterinária, *Campus Realeza*, UFFS, Voluntário do projeto de Extensão BPF de alimentos, Edital N° 804/UFFS/2014, 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.

Karina Ramirez Starikoff⁷

Elis Carolina de Souza Fatel⁸

Boas Práticas de Fabricação (BPF) é um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, abrangendo, desde as matérias-primas, até o produto final, de forma a garantir a saúde e a integridade do consumidor. A adoção de Boas Práticas de Fabricação é um requisito fundamental para assegurar a ausência de perigos que possam comprometer a inocuidade dos alimentos. Por isso, a aplicação de treinamentos e capacitação em Boas Práticas de Manipulação em estabelecimentos produtores de alimentos é imprescindível, visando à garantia das condições higiênico-sanitárias do produto final. Assim, o presente trabalho teve como objetivo, através de treinamentos, a orientação dos manipuladores de estabelecimentos produtores de refeições do município de Santa Izabel Do Oeste. Os treinamentos foram aplicados pelos estudantes do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul, com parceria da Secretaria de Saúde, através da Vigilância Sanitária do município. Foram realizados um total de 6 treinamentos, de setembro de 2015 a maio de 2016, com a participação de 12 estabelecimentos, contando com a presença de 36 participantes, abordando um tema por treinamento fornecido, os quais foram planejados conforme a RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Os treinamentos foram realizados com conteúdos teóricos e também atividades práticas para melhor fixação do conteúdo. Ao final, foram avaliados através de fichas de avaliação, contendo 12 perguntas objetivas e 3 abertas. Do total de participantes 58,33% eram proprietários e também manipuladores e 41,67% apenas manipuladores. A classificação dos estabelecimentos, segundo seu ramo de atuação, se deu a partir das respostas da ficha de avaliação a qual ponderamos que 2 eram lanchonete e restaurante comercial, 1 era somente restaurante comercial, 5 eram pizzarias, 1 lanchonete, pizzaria e churrascaria, 1 somente restaurante comercial, 1 era lanchonete, restaurante comercial e pizzaria e 1 classificado como outros, o qual era um pesque-pague. De forma geral, 75% dos participantes avaliaram os treinamentos como excelente e 25% como muito bom. Todos os participantes afirmaram que obtiveram melhorias em seus estabelecimentos e trabalho depois dos treinamentos, destacando melhorias na higienização, manipulação e diminuição de reaproveitamento de alimentos; 91,67% afirmaram que obtiveram novas informações importantes e que todos os assuntos abordados foram úteis e aplicáveis aos seus estabelecimentos. Quanto ao tempo utilizado nos treinamentos, 100% dos participantes classificaram como ótimo, considerando assim o número de horas suficiente para transmitir as informações necessárias. Sobre a importância do desenvolvimento de trabalhos como este 83,33% classificam como extremamente importante, 16,67% muito importante, e todos afirmaram que com certeza participariam se houvessem mais treinamentos. Todos os participantes avaliaram de

7 Professora, Doutora, Colaboradora do Projeto de Extensão, Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS, karina.starikoff@uffs.edu.br.

8 Professora, Doutoranda, Coordenadora do Projeto de Extensão, Curso de Nutrição, Campus Realeza, UFFS, elis.fatel@uffs.edu.br.

forma positiva como os treinamentos foram ministrados, e não ocorreram reclamações e sugestões para melhorias. Desta forma, destaca-se a importância dos treinamentos, os quais devem ser propostos continuamente, pois além de informar o público alvo, também reforça a conscientização e mudança de comportamentos e, desta forma, contribuem para assegurar a ausência de perigos que possam comprometer a inocuidade dos alimentos.

Palavras-chave: Controle de qualidade em alimentos. Boas práticas de manipulação. Segurança alimentar e nutricional.