

## TREINAMENTOS SOBRE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, HIGIENIZAÇÃO DE ALIMENTOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS EM AGROINDÚSTRIAS DE SANTA IZABEL DO OESTE, PR.

Davi Fernando Alba<sup>1</sup>

Mariluci Fortes<sup>2</sup>

Jaqueline Possan<sup>3</sup>

Adriani Frizzo<sup>4</sup>

Daniela Andrigui<sup>5</sup>

Elis Fattel<sup>6</sup>

Karina Ramirez Starikoff<sup>7</sup>

A qualidade dos produtos de origem animal utilizados para alimentação é um fator diretamente ligado à saúde da população que os consome. Para garantir a qualidade destes alimentos são necessários cuidados especiais para evitar a contaminação por perigos físicos, químicos e biológicos. A ocorrência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA's) vêm 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. Ao mesmo tempo observa-se que grande parte dos surtos de origem alimentar ocorre dentro das próprias residências. Uma forma eficiente para evitar esses surtos consiste na disseminação do conhecimento em relação à obtenção, produção e consumo de um alimento seguro. Uma forma de disseminação deste conhecimento se dá através da realização de treinamentos sobre procedimentos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) aos manipuladores de estabelecimentos de alimentos, além da elaboração de

---

1 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.

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 Acadêmica voluntária do Curso de Medicina Veterinária. UFFS, *Campus Realeza*. jaquelinepossan@hotmail.com.

4 Acadêmica voluntária do Curso de Medicina Veterinária. UFFS, *Campus Realeza*. adrianefrizzo@gmail.com.

5 Acadêmica voluntária do Curso de Medicina Veterinária. UFFS, *Campus Realeza*. dani.andrigui@gmail.com.

6 Docente, Doutoranda. Coordenadora do projeto de extensão. Curso de Nutrição. UFFS, *Campus Realeza*. elis.fattel@uffs.edu.br.

7 Docente, Doutora. Colaboradora do projeto de extensão. Curso de Medicina veterinária. UFFS, *Campus Realeza*. karina.starikoff@uffs.edu.br

campanhas à sociedade, para contribuir com a diminuição do risco de ocorrência de DTHA's. Dessa maneira, este trabalho teve como objetivo fornecer conhecimento teórico através da elaboração e apresentação de treinamentos a 19 manipuladores de alimentos que trabalham em laticínio e fábricas de embutidos no município de Santa Isabel do Oeste - PR. O contato com cada estabelecimento foi realizado juntamente com o profissional da Vigilância Sanitária do município. Os manipuladores foram convidados para assistir dois treinamentos. Inicialmente foram trabalhados conceitos sobre boas práticas de fabricação de alimentos. No segundo foram tratados aspectos sobre higienização de alimentos, equipamentos e utensílios. Os treinamentos foram ministrados por acadêmicos e docentes do curso de Nutrição e Medicina Veterinária da Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza. A idade dos participantes foi de 23 a 52 anos, sete do sexo feminino e 12 do sexo masculino. O nível de escolaridade dos colaboradores variou desde o ensino fundamental incompleto até ensino superior completo. Destes, seis trabalhavam com a produção de queijos e 13 com a produção de embutidos. O tempo de função também apresentou grande variação, desde dois meses a 26 anos. Após os treinamentos, quando questionados os manipuladores ressaltaram que os principais aprendizados foram em relação à higienização, manipulação e segurança de alimentos; formas corretas de manipular os alimentos e hábitos que devem ser evitados durante a manipulação. Através das atividades foi possível passar informações às pequenas agroindústrias, de forma a melhorar as atividades realizadas durante o processo de produção, com foco na segurança alimentar.

**Palavras-chave:** Segurança alimentar. Vigilância sanitária. Condições higiênico-sanitárias.