

## CAPACITAÇÃO TÉORICO-PRÁTICA EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

### Resumo Expandido

Tainara Naszeniak<sup>1</sup>  
Karoline Stamm<sup>2</sup>  
Julia Felicia de Moura<sup>3</sup>  
**Stéfani Battisti**<sup>4</sup>  
Beatriz Suffert Acosta<sup>5</sup>  
Marivana Aparecida dos Santos Nessler<sup>6</sup>  
Gabriele Ferreira da Silva da Costa<sup>7</sup>  
Maritiele Naissinger da Silva<sup>8</sup>

### Resumo

As doenças transmitidas por alimentos são grandes causadoras de prejuízos a saúde da população em geral, podendo em casos mais graves levar a óbito. Há inúmeras, fáceis e simples maneiras de evitar este tipo de contaminação, como o simples ato de higienizar corretamente as mãos. Frente a grande contribuição dos serviços de alimentação e de seus manipuladores para a disseminação ou prevenção da contaminação alimentar, o presente estudo busca apresentar ações e feitos da realização de uma capacitação com manipuladoras do restaurante universitário da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) *campus* Palmeira das Missões, assim como expor uma discussão crítica-reflexiva.

**Palavras-chave:** Boas Práticas. Higienização das mãos. Capacitação. Manipulador de alimentos.

### Fundamentação/Introdução

A alimentação é considerada um determinante para a saúde, a qual precisa ser de boa qualidade nutricional e sanitária (SACCOL et al., 2006). A refeição além de saudável e gostosa precisa ser segura do ponto de vista microbiológico (ANDREOTTI et al., 2003).

Microrganismos são encontrados nos locais mais variados. Com o aumento do consumo de alimentos fora de casa também aumentaram os riscos à saúde do consumidor, visto que muitas vezes os estabelecimentos comerciais que frequentam não praticam as boas práticas de manipulação adequadamente (PONATH et al.,

---

<sup>1</sup> Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões, tainara.n@hotmail.com

<sup>2</sup> Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões, karol\_stamm@hotmail.com

<sup>3</sup> Nutricionista, Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões, julia-duli@hotmail.com

<sup>4</sup> Acadêmica de Nutrição, Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões, stebattist@gmail.com

<sup>5</sup> Acadêmica de Nutrição, Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões, besufac@gmail.com

<sup>6</sup> Acadêmica de Nutrição, Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões, marizinhaalimentos@hotmail.com

<sup>7</sup> Acadêmica de Nutrição, Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões, gabrielleferreira46@gmail.com

<sup>8</sup> Mestre, Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões, maritielens@gmail.com

2016). Os alimentos podem ser contaminados ainda enquanto matéria-prima ou em seu processamento, por meio dos manipuladores, podendo ser de origem química, física ou biológica (ÁVILA et al., 2014).

A contaminação dos alimentos por microrganismos pode causar intoxicações alimentares, já que os patógenos causadores de doenças se beneficiam das falhas sanitárias na manipulação de alimentos, onde o papel dos manipuladores é fundamental para a prevenção de toxinfecção e outras doenças de origem alimentar (ANDREOTTI et al., 2003). Estas enfermidades têm causado sérios danos à saúde dos comensais, tendo como principal causa os manipuladores, que geralmente apresentam déficit na formação, o que reflete na falta de higiene pessoal e ambiental (PONATH et al., 2016). No Brasil, entre os anos de 1999 a 2004 ocorreram mais de 3.4000.000 internações, com uma média de aproximadamente 570 mil casos por ano de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) (WELKER et al., 2010).

A capacitação do manipulador é o fator mais importante no sistema de proteção dos alimentos, sendo imprescindível para fortalecer questões específicas que devem ser adotadas para a práticas na produção de alimentos seguros. Esta deve ser realizada visando os conceitos da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e as legislações vigentes pela ANVISA (ÁVILA et al., 2014). No momento em que os colaboradores recebem conhecimentos são motivados a impulsionar mudanças (SACCOL et al., 2006).

A RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004) faz a exigência que os manipuladores sejam capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. Já a Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009), exigem que os manipuladores sejam supervisionados e capacitados periodicamente, com frequência mínima anual, em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.

A lavagem das mãos e o uso de antissépticos estão entre os hábitos que previnem a disseminação bacteriana, para isso a orientação aos prestadores de serviços as unidades de alimentação e nutrição é um dos principais mecanismos para alcançar a segurança alimentar, porém apenas a transmissão de conteúdos não é efetiva para a aplicação do conhecimento na prática, ou seja, nem sempre a melhoria no conhecimento resulta em mudanças positivas no comportamento dos trabalhadores (FERREIRA et al., 2013). Saccol et al. (2006), afirma que é possível alcançar melhoria das condições higiênicas de manipulação através da implementação de mecanismos de motivação, treinamento e monitoramento do trabalho do manipulador.

## **Objetivos**

Apresentar uma proposta, bem como as ações realizadas e os efeitos da prática de capacitação voltada para manipuladores de alimentos em serviços de alimentação.

## **Delineamento e Métodos**

Foi aplicada a lista de verificação da Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009, da Secretaria de Saúde do Rio Grande do Sul (RIO GRANDE DO SUL, 2009), no restaurante universitário da Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões, para verificar a adequação do local quanto a aplicação das Boas Práticas durante a manipulação dos alimentos.

Após a interpretação dos resultados obtidos pela lista de verificação e por observação visual durante a aplicação da planilha de controle para saúde e higiene do manipulador, foi proposta uma capacitação teórico-prática para as manipuladoras sobre a importância comportamental na área de produção e da higienização pessoal e de superfícies e objetos que entram em contato com o alimento. Para a parte teórica foi elaborada uma apresentação em PowerPoint® e agendada a capacitação após o expediente de trabalho, e para a parte prática foi realizada a higienização correta das mãos nas pias exclusivas para essa atividade.

Como método utilizado para sensibilizar as manipuladoras, foram apresentadas placas de Petri mostrando a contaminação existente no ambiente e no próprio manipulador. Para isso, foram realizadas análises microbiológicas para identificação de microrganismos mesófilos de diversos pontos que podem provocar contaminação ao alimento, por meio de *swab* ou contato direto: (1) mãos das manipuladoras ao iniciarem uma atividade dentro da área de produção, (2) após a higienização habitual das mãos, (3) celulares, (4) bancadas de manipulação, (5) placas de corte de carnes, (6) maçaneta da porta do banheiro, (7) maçaneta da distribuição, (8) foi solicitado que as manipuladoras falassem sobre a placa de Petri, (9) dedos e unhas pressionados no meio de cultura e (10) fio de cabelo.

As coletas para as análises microbiológicas foram realizadas por meio do uso de *swabs*, semeados em placa de Petri com meio de cultura ágar padrão para contagem (PCA), previamente preparados no laboratório de microbiologia da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) *campus* Palmeira das Missões – RS. Após a coleta e semeadura das amostras coletadas por *swab*, as placas foram incubadas invertidas em estufa a 37 °C por 24 horas.

## Resultados e Discussão

Através da lista de verificação da Portaria 78/2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009), que é composta por 12 blocos (Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; Controle Integrado de pragas; Abastecimento de Água; Manejo de Resíduos; Manipuladores; Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens; preparação do Alimento; Armazenamento e transporte do Alimento preparado; Exposição ao Consumo do Alimento preparado; Documentação e Registro; Responsabilidade), o bloco que aborda “manipuladores” apresentou inadequação quanto ao item que trata sobre a higiene dos manipuladores, mostrando 26,7% de adequação (Tabela 1).

**Tabela 1** – Resultados da lista de verificação da Portaria 78/2009 quanto ao bloco “manipuladores” e da planilha de controle para avaliação da saúde e higiene do manipulador.

Lista de verificação da Portaria 78/2009		
Bloco	Nº de itens	Adequação
Manipuladores	15	26,7% (n = 4)

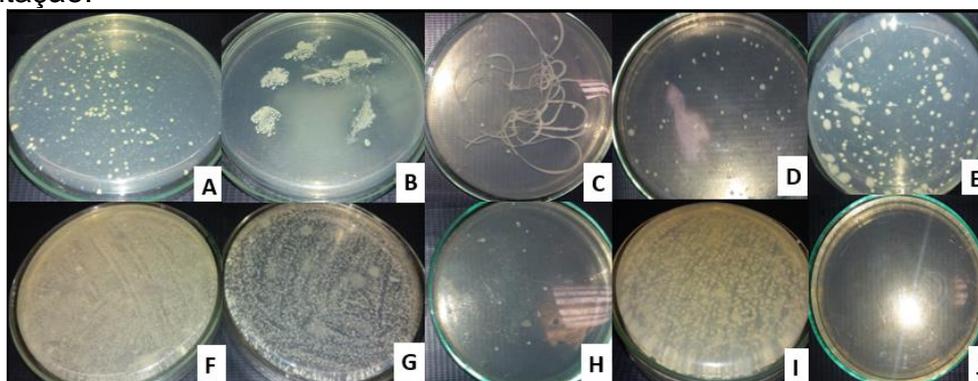
Planilha de controle para avaliação de saúde e higiene do manipulador		
Item	Nº de dias avaliados	Adequação
Os colaboradores cumprem as recomendações de lavar e Antes da capacitação	15	0,0% (n = 0)

sanificar as mãos e antebraços antes de entrar nas áreas de produção?	Após a capacitação	15	53,3% (n = 8)
---	--------------------	----	---------------

O restaurante universitário utiliza, como método de avaliação desse bloco da legislação, uma planilha de controle para saúde e higiene do manipulador, a qual é aplicada diariamente pela nutricionista responsável técnica. Com a observação visual realizada durante 15 dias para o preenchimento da planilha de controle, notou-se que as manipuladoras do restaurante universitário, não higienizam as mãos antes de entrar nas áreas de produção e nas trocas de função, apresentando 0,0%, ou seja, todos os dias, pelo menos uma manipuladora não realizava o procedimento (Tabela 1).

Com a intenção de solucionar o problema encontrado, foi organizada uma capacitação teórico-prática sobre a importância da higiene correta das mãos e nessa ocasião as manipuladoras puderam observar as placas de Petri contendo o material coletado no dia anterior e associar com os problemas decorrentes da falta de higiene das mãos (Figura 1). Os temas abordados na capacitação foram higiene e comportamento pessoal, manipulação de alimentos e DTA (Doenças Transmitidas pelos Alimentos), com carga horária de 30 minutos.

**Figura 1** – Placas de Petri apresentadas para as manipuladoras durante a capacitação.



Legenda: A = fala, espirro; B = dedos/unhas sem higienização; C = cabelo; D = celular; E = mão sem higienização; F = bancada de higienização de frutas e hortaliças; G = mão após lavagem com água e sabonete líquido; H = maçaneta da porta de acesso à área de produção; I = bancada de corte de carnes; J = placa de cortes higienizada.

As placas de Petri mostraram crescimento de microrganismos mesófilos para todas as amostras coletadas, exceto para a placa de corte após o procedimento de higienização (J), sendo que até mesmo a mão da manipuladora que apenas realizou a lavagem com água e sabonete líquido (G), apresentou crescimento microbiano. A realização dessa ação mostrou ser bem efetiva, visto que as manipuladoras apresentaram-se assustadas e preocupadas quando enxergaram a contaminação que podem levar ao alimento.

A parte prática da capacitação consistiu em realizar uma dinâmica de higienização correta das mãos com todas as oito manipuladoras do local, onde foi demonstrada a maneira correta de proceder a ação, conforme as recomendações do Ministério da Saúde e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BRASIL, 2018).

Após a capacitação a planilha de controle seguiu sendo preenchida e foram evidenciadas algumas mudanças no comportamento e cuidado das manipuladoras, como a higiene das mãos antes de iniciar as atividades e depois de usar o celular (Tabela 1). Foi considerado como inadequação os dias em que pelo menos uma manipuladora não higienizou as mãos ao entrar na produção.

Entretanto os resultados obtidos ainda não são considerados satisfatórios, visto que mesmo havendo melhorias no comportamento por algumas manipuladoras, outras continuaram sem higienizar as mãos e utilizando unhas compridas e com esmalte, além de manterem o hábito de conversar sobre os alimentos.

Para garantir que os alimentos sejam manipulados de forma correta medidas de controle e prevenção devem ser adotadas em todas as etapas de preparo dos alimentos, visto que as contaminações ocorridas por práticas inadequadas no decorrer da produção aumentam significativamente o risco de ocorrência de danos a saúde (SIMÕES et al., 2017). Sendo que as DTAs são considerada no mundo contemporâneo, o provável maior problema de saúde mundial (GENTA, MAURÍCIO E MATIOLI, 2005).

A implementação de boas práticas por parte dos manipuladores de alimentos, através da capacitação deste grupo de trabalhadores, é essencial para o controle do crescimento de microrganismos indesejáveis nos produtos alimentícios que compõem a dieta humana. Porém para que a ação seja efetiva, todos os fatores que acometem estas práticas, sejam individuais, coletivos, comportamentais ou ambientais, deve ser examinadas. (TAVOLARO, OLIVEIRA E LEFÈVRE, 2006).

### Conclusões/Considerações Finais

A capacitação realizada mostrou-se efetiva, mesmo havendo ainda um percentual considerável de inadequação quanto a higienização das mãos pelas manipuladoras. As atitudes dos manipuladores precisam ser avaliadas com frequência, bem como é necessário a transmissão de informações e reciclagem com frequência, pois o aprendizado e aderência aos hábitos ocorre a longo prazo. É importante o uso e aplicações de métodos que fixem a atenção dos manipuladores, que sejam atrativos e concomitantemente se relacione com os problemas a serem solucionados.

### Referências

ALVES, Emilaura; GIARETTA, Andréia Gonçalves; COSTA, Francine Matos. Higiene Pessoal Dos Manipuladores De Alimentos Dos Shoppings Centers Da Região Da Grande Florianópolis. In: 1º Simpósio De Integração Científica E Tecnológica Do Sul Catarinense, 1., 2012, [S.L.]. **Higiene Pessoal Dos Manipuladores De Alimentos Dos Shoppings Centers Da Região Da Grande Florianópolis**. [S.L.]: 1º Simpósio de Integração Científica e Tecnológica do Sul Catarinense, 2012. v. 3, p. 604 - 614. Disponível em: <<http://periodicos.ifsc.edu.br/index.php/rtc/article/view/737/488>>. Acesso em: 11 jun. 2019.

ANDREOTTI, Adriana et al. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação a higiene pessoal. **Iniciação Científica**, Maringá, v. 5, n. 1, p.29-33, jan. 2003.

ÁVILA, Mariana de Oliveira et al. **A importância do controle das condições microbiológicas e higiênico sanitárias na prevenção de doenças transmitidas por alimentos - uma revisão de literatura**. 2014. Disponível em:

<<https://repositorio.ifs.edu.br/biblioteca/bitstream/123456789/766/1/A%20importancia%20do%20controle%20das%20condicoes%20microbiologicas%20e%20higienico.pdf>>. Acesso em: 14 jun. 2019.

BRASIL. **RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, 16 set. 2004.

FERREIRA, Jeane dos Santos et al. Conhecimento, Atitudes E Práticas Em Segurança Alimentar De Manipuladores De Alimentos Em Hospitais Públicos De Salvador, Bahia. **Revista Baiana de Saúde Pública**, [s.l.], v. 37, n. 1, p.35-55, jan. 2013.

GENTA, Tânia Maria de Souza; MAURÍCIO, Angélica Aparecida; MATIOLI, Graciette. Avaliação das Boas Práticas Boas Práticas através de através de check-list aplicado em aplicado em restaurantes restaurantesself-service service da região central de Maringá a região central de Maringá a região central de Maringá, Estado do , Estado do Paraná. **Redalyc**: Rede de Revistas Científicas da América Latina, Caribe , Espanha e Portugal, Maringá, v. 27, n. 2, p.151-156, jan. 2005.

MELLO, Aline Gomes de et al. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Brazilian Journal Of Food Technology**, v. 13, n. 1, p.60-68, 19 abr. 2010.

PONATH, Fabiane Seidler et al. Avaliação da higienização das mãos de manipuladores de alimentos do Município de Ji-Paraná, Estado de Rondônia, Brasil. **Revista Pan-amazônica de Saúde**, [s.l.], v. 7, n. 1, p.63-69, mar. 2016.

RIO GRANDE DO SUL. **Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009.** Porto Alegre, RS: Secretaria da Saúde, 30 jan. 2009. p. 1-1.

SACCOL, Ana Lúcia de Freitas et al. Importância De Treinamento De Manipuladores Em Boas Práticas. **Disc. Scientia**, v. 7, n. 1, p.91-99, jan. 2006.

SIMÕES, Tiane Tambara et al. Avaliação Do Impacto Da Capacitação De Colaboradores Na Satisfação Dos Usuários Dos Restaurantes Universitários Da Universidade Federal De Santa Maria. **Revista Desafios**, v. 4, n. 4, p.154-166, 27 dez. 2017.

TAVOLARO, Paula; OLIVEIRA, Carlos Augusto Fernandes; LEFÈVRE, Fernando. Avaliação do conhecimento em práticas de aliação do conhecimento em práticas de higiene: higiene: uma abordagem qualitativa. **Interface - Comunicação, Saúde, Educação**, v. 9, n. 18, p.243-254, jun. 2006.

VASCONCELOS, Vitor Hugo Rocha de. **Ensaio sobre a importância do treinamento para manipuladores de alimentos nos serviços de alimentação baseada na RDC N.º 216/2004.** 2008. 40 f. Monografia (Especialização) - Curso de Gastronomia e Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2008.

WELKER, Cassiano Aimberê Dorneles et al. Análise microbiológica dos alimentos envolvidos em surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) ocorridos no estado do Rio Grande do Sul, Brasil. **Revista Brasileira de Biociências**, Porto Alegre, v. 8, n. 1, p.44-48, 2010. Disponível em: <file:///C:/Users/teffy/Downloads/1322-7460-4-PB.pdf>. Acesso em: 13 jun. 2019.