

TREINAMENTO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM PRÁTICAS DE HIGIENE DE UM RESTAURANTE COMUNITÁRIO DE BRASÍLIA-DF

II Congresso Online de Serviços de Alimentação e Nutrição, 2ª edição, de 21/06/2021 a 25/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-36-4

SILVA; Letícia Alves da ¹, ADJAFRE; Raquel Adjafre ², ALVES; Mikaele Pereira Alves ³, AYUPP; Isabella Miranda ⁴

RESUMO

Práticas inadequadas de higiene pelos manipuladores são as principais causas de contaminação dos alimentos, sendo necessário as unidades de alimentação e nutrição adotar treinamentos específicos para um adequado padrão higiênico sanitário. Este trabalho tem como objetivo conscientizar os manipuladores de alimentos sobre a importância das práticas de higiene em serviços de alimentação. Foi realizado um estudo transversal em um Restaurante Comunitário de Brasília, com a participação de 11 funcionários, sendo todos manipuladores de alimentos de ambos os sexos com idade entre 20 e 45 anos. A coleta de dados foi entre os meses de agosto e setembro de 2019, a equipe foi dividida em dois grupos onde o treinamento foi realizado em dias diferentes para cada grupo. Utilizou-se apresentação em multimídia e com auxílio de folder explicativo e ilustrativo, abordando temas como contaminação, perigos, microrganismos, DTA, boas práticas de higiene e procedimento operacional padronizado, para um melhor envolvimento e aprendizagem de todos os funcionários, foi realizada uma dinâmica utilizando tinta guache e purpurina com o intuito de demonstrar a propagação dos microrganismos. Aplicou-se o check list DIVISA SVS/ N°16/2017 para analisar as não conformidades do estabelecimento no dia 19 de agosto e reaplicado no dia 18 de setembro para avaliar se houve mudanças após o treinamento, foi utilizado um questionário com perguntas de dados pessoais e específicas sobre boas práticas com base no artigo de GARCIA et al, considerado de fácil linguagem pelos funcionários, aplicado antes e após o treinamento para avaliar o nível de conhecimentos em práticas de higiene. Foi possível observar uma mudança nas práticas de higiene adquiridas pelos manipuladores, devido a uma diminuição de 10,5% das não conformidades do estabelecimento, em relação ao questionário o número de acertos após o treinamento foi de 81%. Conclui-se que os manipuladores de alimentos adquiriram conhecimentos teórico-práticos para o desenvolvimento das atividades relacionadas à área de produção, no que diz respeito a práticas de higiene.

PALAVRAS-CHAVE: Boas Práticas, Doenças Transmitidas por Alimentos, Manipulação de Alimentos, Manipulação Segura, Treinamento

¹ Nutricionista pelo Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família e Comunidade - Pós graduanda em Saúde da Família e Comunidade pela a ESCS e Nutricionista pelo UNIEURO, lea

² Nutricionista pelo Grupo Santa Marta - Pós Graduanda em Clínica e Terapêutica Nutricional pela IPCE e Nutrição nos Ciclos da vida pelo Instituto Cristina Martins e em Gastronomia pelo Unieuro e UNB., raquel.adjafre@gmail.com

³ Nutricionista pela Vogue Serviços de Alimentação e Nutrição LTDA - Pós graduanda em Gestão de Alimentação e Nutrição pela Faveni e Nutricionista pela UNIP, mikaele.alves91@outlook.com

⁴ Nutricionista pelo UNIEURO, isabellaayuppsb@gmail.com