



UFRJ



Encontro
**SABORES e
SABERES**
14ª EDIÇÃO

PR-2

PR-5

PR-6

AVALIAÇÃO DA HIGIENE PESSOAL E CONDUTA PROFISSIONAL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

SILVA, Luiza¹; CORDEIRO, Álvaro¹; FROZI, Jesieli²

Discentes do curso de Nutrição, Universidade Estácio de Sá – UNESA – Campus Niterói, RJ¹.

E-mail: silvaluiza508@gmail.com

Área Temática: Segurança Alimentar e nutricional

Introdução

Uma refeição adequada não deve apenas apresentar aspectos sensoriais como aparência, cheiro e sabor agradáveis, mas, também deve fornecer todos os nutrientes necessários para a manutenção do organismo e além disso, deve ser segura do ponto de vista microbiológico. O manipulador de alimentos é o profissional que tem contato direto ou indireto com o alimento, seja através do recebimento, produção e distribuição. Portanto, a segurança alimentar trata-se da garantia de que os alimentos após serem preparados não causarão doenças aos consumidores.

Objetivo

Capacitar os manipuladores de alimentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada no município de São Gonçalo/RJ, para que obtenham melhor desempenho de suas funções e avaliar a higiene pessoal e a conduta profissional dos mesmos após o treinamento.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal que teve como ferramenta de pesquisa um checklist aplicado para avaliar as conformidades e não conformidades presentes na higiene pessoal e no comportamento dos colaboradores após a execução de um treinamento organizado pelos discentes.

Resultados

Observou-se que 88% dos itens avaliados estavam em conformidade e apenas 12% apresentaram não conformidade, de acordo com os critérios exigidos pela legislação federal RDC n°216/2004. De acordo com estes resultados, entende-se que o conhecimento dos manipuladores de alimentos é satisfatório com relação a consciência da importância do uso de EPI's durante a produção de alimentos e além disso, apresentaram higiene pessoal adequada. No entanto, falhas durante a manipulação dos alimentos foram observadas como tossir, espirrar e não lavar as mãos sempre que é necessário.

Quadro 1. Checklist aplicado aos manipuladores de alimentos.

Avaliação de Higiene Pessoal e Conduta Profissional em UAN			
	Sim	Não	Observações
Os uniformes dos colaboradores estão limpos e conservados?			
Os colaboradores respeitam as regras sobre não tossir, espirrar enquanto estão manipulando os alimentos?			
Os colaboradores utilizam sapatos de segurança e rede para proteger os cabelos?			
As unhas dos manipuladores estão limpas, aparadas e sem esmalte?			
Os manipuladores respeitam as regras sobre não utilizar adornos durante o serviço?			
Os manipuladores utilizam utensílios para degustar os alimentos?			
Os manipuladores respeitam a recomendação sobre não utilizar perfume capaz de transmitir cheiro aos alimentos?			
Os manipuladores respeitam a recomendação sobre fumar somente em área apropriada para este fim?			
Os equipamentos são higienizados após serem utilizados?			

Fonte: Adaptado de Pittelkow e Bittel, 2014.

Conclusão

Os manipuladores de alimentos adquiriram maiores conhecimentos teórico-práticos após o treinamento, porém, é necessário que a capacitação seja um processo contínuo para gerar colaboradores cada vez mais conscientes sobre os riscos de contaminação e a importância de preveni-los, isso favorece a empresa pois, garante a qualidade das refeições produzidas, além de evitar a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.

Referências

- PITTELKOW, Adriana; BITELLO, Adriana Regina. A higienização de manipuladores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Vol. 6. Lajeado: Destaques Acadêmicos, 2014.
- GUIMARÃES, Saul L.; FIGUEIREDO, Elaine L. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de panificadoras localizadas no município de Santa Maria no Pará-PA. Vol. 4. Ponta Grossa: Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial, 2010.