

# IMPORTÂNCIA DO TREINAMENTO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM RELAÇÃO À HIGIENE PESSOAL

**Marcelo Recher**

Graduando em Nutrição,  
Faculdades Integradas de Três Lagoas – AEMS

**Thaiz Dias Bertalli**

Graduanda em Nutrição,  
Faculdades Integradas de Três Lagoas – AEMS

**Cristiane Pirola Narimatsu**

Doutora em Engenharia Química - UFSCar  
Docente das Faculdades Integradas de Três Lagoas – FITL/AEMS

**Juliana Ferreira**

Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos – UNESP  
Docente das Faculdades Integradas de Três Lagoas – FITL/AEMS

## RESUMO

Os manipuladores de alimentos possuem um importante papel no desencadeamento dos casos de contaminação de alimentos, pois tem o primeiro acesso na manipulação alimentar, e se não houver cuidados com higiene poderá ocorrer contaminação dos produtos, colocando em risco a saúde do consumidor. Os alimentos podem ser contaminados por maus hábitos de higiene pessoal, os quais podem facilitar a veiculação de microrganismos patogênicos ou deteriorantes, esses contaminantes podem estar presentes no ambiente ou fazerem parte da microbiota do manipulador. Sendo assim, o treinamento para manipuladores de alimentos é fundamental, pois funcionários qualificados aumentam a segurança na manipulação do alimento. Considerando a importância do manipulador como fonte de contaminação de alimentos, o estudo teve por objetivo mostrar a importância da higiene pessoal do manipulador para evitar qualquer alteração no produto final, proporcionando maior confiabilidade em relação ao consumo de alimentos seguros para os consumidores.

**PALAVRAS-CHAVE:** segurança alimentar; boas práticas de fabricação; manipulador; higiene na manipulação; doenças transmitidas por alimentos (DTA).

## 1 INTRODUÇÃO

Proporcionalmente ao crescimento no consumo de alimentos fora de casa, tem-se o aumento da preocupação com a qualidade do produto, tanto nutricional, quanto microbiológica. Quando se fala em qualidade microbiológica é importante levar em consideração diversos fatores, como localização e instalações do estabelecimento, origem da matéria-prima, higiene do local e manipuladores, entre outros.

Dentre esses fatores, quando são analisadas as origens e medidas de controle da contaminação dos alimentos, destaca-se a importância do manipulador.

O qual representa o fator de maior relevância na proteção dos alimentos contra alterações microbiológicas. Diversas pesquisas apontam que os resultados na produtividade não dependem apenas dos investimentos em equipamentos, mas em recursos humanos. Sem investimentos nesse setor é impossível desenvolver as capacidades técnicas necessárias ao sucesso da empresa, pois o aperfeiçoamento de sua qualidade depende do desempenho da equipe operacional. Assim, torna-se evidente a necessidade de fortalecer e capacitar cada vez mais as equipes de trabalho (ARRUDA, 1999; COLOMBO, 1999; PANETTA, 1998).

Os alimentos podem sofrer diferentes tipos de contaminação, as quais podem ser de risco químico, físico e microbiológico. O risco microbiológico aparece quando microrganismos, deteriorantes ou patogênicos, contaminam o produto em alguma etapa do processo de produção. Segundo Silva et al. (2017) quando microrganismos patogênicos, bactérias, vírus e protozoários, são responsáveis por esta contaminação ocorrem as doenças transmitidas por alimentos (DTA's), considerados um dos grandes problemas de saúde pública.

O controle de qualidade dos alimentos é indispensável para reduzir os riscos das DTA's. Nesse sentido, tanto os manipuladores como os profissionais de nutrição responsáveis pelo setor alimentício têm a importante tarefa de implementar ações, e acima de tudo, executá-las, para se evitar que os consumidores sejam contaminados (SILVA, 2001; GERMANO et al., 2000).

Observando a relevância do manipulador como origem de contaminação de alimentos, é importante avaliar a situação de saúde desse funcionário, é responsabilidade de seu supervisor que avalie e solicite exames específicos para avaliação da saúde, evitando, assim, contaminações de possíveis microrganismos patogênicos (SILVA, 2001).

A atuação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), aliada as boas práticas de produção tem o objetivo de garantir que o alimento esteja próprio para o consumo, evitando a contaminação durante o processo de manipulação alimentar.

## **2 OBJETIVOS**

O objetivo dessa pesquisa é expor a importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal, de forma a assegurar a

segurança alimentar dos consumidores.

### 3 MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho é uma revisão bibliográfica da literatura científica nacional e internacional publicada em livros e artigos específicos do tema. Para a pesquisa serão utilizadas plataformas especializadas de divulgação científica como *PubMed*, *SciELO* e *Lilacs*. As palavras-chaves utilizadas foram manipulação de alimentos, higiene de alimentos, segurança alimentar e boas práticas de fabricação.

### 4 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

As boas práticas de fabricação (BPF) ou manipulação de alimentos podem ser definidas como: regras ou princípios básicos para o manuseio higiênico dos alimentos, adotados com as finalidades de controlar – prevenir, eliminar ou reduzir a níveis aceitáveis – as contaminações físicas, químicas ou biológicas, aplicados desde as matérias-primas até o produto final, assegurando não só a oferta de alimentos adequados ao consumo humano, mas principalmente, a saúde do consumidor (GERMANO; GERMANO, 2013).

Outro aspecto importante que corrobora a preocupação e foco das BPF em atuar sobre os microrganismos está relacionado às DTAs. Segundo dados da Organização Mundial da Saúde (OMS) e do *Center for Disease Control and Prevention* (CDC), mais de 60% das DTAs são causadas por microrganismo e, em 70% dos casos, as bactérias patogênicas são as responsáveis (GERMANO; GERMANO, 2013).

De acordo com a ANVISA (2004) os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios (Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004).

Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos

que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades. Manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base, durante a manipulação devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem (BRASIL, 2004).

## **5 HIGIENE PESSOAL DO MANIPULADOR**

Apesar de ser um item de grande importância para a manutenção da saúde, alguns hábitos de higiene pessoal não são conhecidos ou adotados por uma considerável porcentagem da população. Por isso, existe uma grande necessidade em realizar treinamentos de BPF para trabalhadores que lidam diretamente com a manipulação de alimentos.

É importante que se mantenha o treinamento periodicamente, pois é comprovável que a aplicação dos programas de controle repetidamente favorece um aumento da eficácia nas BPF. Além do treinamento, é preciso realizar a avaliação da saúde do trabalhador, por meio de exames médicos (ANVISA, 2004).

Entre os itens que garantem a higiene e saúde do manipulador estão: controle da saúde dos colaboradores (pessoas portadoras ou com doenças infecciosas, com lesões na pele, com sintomas de afecções gastrintestinal, respiratórias e odontológicas não podem entrar em contato com os alimentos), hábitos higiênicos e asseio pessoal, uniformização, higienização das mãos e uso adequados de luvas-quando necessário (GERMANO; GERMANO, 2013).

Dentro desse conjunto de padrões, a higienização das mãos merece destaque, pois, de acordo com o CDC e o *Food and Drug Administration* (FDA), para os serviços de alimentação, falhas neste requisito são o segundo fator de risco que pode ocasionar a contaminação de um alimento e, conseqüentemente, provocar uma DTA, porém, para as indústrias, esta questão também é absolutamente prioritária. A empresa deve disponibilizar todos os recursos necessários para garantir a adequada higienização de mãos, tanto na área fabril quanto nos vestiários e sanitários, o que inclui: pias exclusivas em número suficiente e em posição estratégica, com água quente e/ou fria, preferencialmente com acionamento automático, abastecidas com sabonete líquido inodoro antisséptico, toalha de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos, e

cestos coletores de papel com pedal (GERMANO; GERMANO, 2013).

Em uma unidade de alimentação de nutrição (UAN), o manipulador tem a principal responsabilidade de apresentar para o consumidor um alimento de qualidade e ausente de microrganismos patogênicos, por isso o controle de qualidade para garantir a segurança alimentar é uma preocupação constante. Dependendo do microrganismo presente no alimento e o nível de contaminação pode-se levar a intoxicações alimentares com diferentes intensidades e se não controlado pode levar o indivíduo a morte (FERREIRA, 2006).

Almeida (2002) avaliou a importância da motivação e treinamento dos manipuladores de alimentos para a prática das boas práticas manipulação, diminuindo assim o risco de toxinfecções alimentares em uma creche. Inicialmente, foi elaborado um *checklist*, analisando a estrutura física e os procedimentos dos funcionários da creche, utilizando-se de avaliações mensais, com acompanhamento semanal das atividades da cozinha e do lactário; fez-se uma classificação do estabelecimento através de uma pontuação em forma de porcentagens. Treinamentos foram realizados, nos quais os funcionários discutiam sua participação para produzir e oferecer um alimento seguro. Como estímulo foi instituído um certificado individual de excelência dado ao funcionário cuja equipe de cozinha ou lactário obtivesse a pontuação máxima na avaliação. Os resultados obtidos mostraram uma pontuação regular para os dois setores no início do trabalho, alcançando-se a pontuação máxima no Lactário da Creche Central ao final do período avaliado. Em geral, houve uma melhoria na consciência dos funcionários sobre a importância do manual de boas práticas de fabricação.

A Portaria 542, publicada em 2006, pela Secretária da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, exige que os serviços de alimentação tenham um responsável pela atividade de manipulação e que realize capacitações semestrais para os manipuladores. Segundo a ANVISA, pela Resolução 216 de 2004, os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente quanto à higiene pessoal e manipulação higiênica dos alimentos, além de serem monitorados, por meio de exames clínicos, quanto à presença microrganismos veiculadores de doenças transmitidas por alimentos, para evitar que um manipulador assintomático possa veicular uma contaminação. E essa capacitação deve ser comprovada mediante documentação, a qual ficará arquivada.

Só se consegue oferecer alimentos seguros, que não ofereçam perigo de contaminações, quando se aplica corretamente o treinamento para os manipuladores.

## **6 TREINAMENTO**

Este é um dos requisitos mais importantes, pois somente com a capacitação dos colaboradores é que as organizações conseguem implementar seus procedimentos e/ou seus sistemas. Por melhor ou mais bem elaborados que estes sejam, é a atitude, a consciência e o comportamento dos colaboradores que põem em prática tudo o que foi planejado (GERMANO; GERMANO, 2013).

As organizações devem estipular programas de treinamentos abrangentes, considerando todas as suas necessidades, por exemplo, execução de um procedimento, técnicas de auditoria, legislações, práticas higiênicas, noções de microbiologia, DTAs, segurança de alimentos e gestão das BPF, devendo adotar métodos ou sistemáticas para avaliar a sua eficácia. Para assegurar que seus colaboradores realmente absorvam as informações, adquiriram conhecimento suficiente, desenvolveram as habilidades necessárias e conseguem aplicar no seu dia a dia, nas avaliações de eficácia pode ser utilizado questionário tipo prova, com acompanhamento do superior (GERMANO; GERMANO, 2013).

## **7 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Diante do exposto, conclui-se que os manipuladores de alimentos não têm preparo suficiente, e pouco treinamento para exercer o trabalho. Por isso é importante, para a implementação e manutenção das BPFs, realizar treinamentos periódicos, no início, quando o trabalhador é admitido, e ao longo do tempo, podendo ser semestral. Além disso, sugere-se que sejam desenvolvidos outros trabalhos para analisar se ocorre mudança de atitudes após aquisição de novos conhecimentos. A capacitação dos manipuladores de alimentos através de treinamentos significa contribuir não apenas para a melhoria da qualidade higiênico sanitária, mas também para o aperfeiçoamento das técnicas e processamento utilizados.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, G. D. Produção de refeições em creche: recursos para implementação das boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, em busca de qualidade. *Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 16, n. 94, p. 26-29, mar. 2002.

ARRUDA, G. A. Implantando Qualidade nos Restaurantes de Coletividade. *Nutrição em Pauta*, v. 3, n. 35, mar./abr. 1999.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em: 04 jun 2018.

COLOMBO, S. S. Qualidade: sua parceria no sucesso. *Nutrição em Pauta*, v. 7, n. 36, p. 37-38, mai/ jun. 1999.

FERREIRA, Sandra Maria dos Santos. “Contaminação de alimentos ocasionada por manipuladores”. Brasília – DF, 2006. 48 f. monografia (Especialização em Qualidade em Alimentos) – Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília – UNB.

GERMANO, M. I. S. et al. Manipuladores de alimentos: Capacitar? É preciso. Regulamentar? Será preciso? *Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 14, n. 78/79, p. 18-22, nov/ dez. 2000.

GERMANO, P. L.; GERMANO, M. S. Sistema de Gestão: qualidade e segurança dos alimentos. Barueri: Manole, 2013.

PANETTA, J. C. O manipulador: fator de segurança e qualidade dos alimentos. *Higiene Alimentar*, São Paulo, v.12, n. 57, set/out. 1998.

Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

SILVA, J. C. G. et al. Incidência de doenças transmitidas por alimentos (DTA) no estado de Pernambuco, um acompanhamento dos dados epidemiológicos nos últimos anos. *Ciências Biológicas e de Saúde Unit – Facipe*, v. 3, n. 1, p. 23-34, Jun 2017.

SILVA JR, E. A. da. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos. 4. ed. São Paulo: Varela, 385 p., 2001.