

## TREINAMENTO EM HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS DE FUNCIONÁRIOS DE TRÊS MUNICÍPIOS DO OESTE DE SANTA CATARINA

Autores: Tuni, Elisângela; Martiminiano, Lucas José – Bolsistas PIBIC do Ensino Médio do Curso Técnico em Agroindústria do Instituto Federal de Santa Catarina/Campus Avançado Xanxerê.

*elit.agro@gmail.com*

Orientadora: Vieira, Manoela Alano - Professora de Ensino Básico Técnico e Tecnológico do Instituto Federal de Santa Catarina, Campus Avançado Xanxerê.

*manoela.vieira@ifsc.edu.br*

Co-orientadoras: Senter, Luciana; Michielin, Eliane Maria Zandonai

- Professora de Ensino Básico Técnico e Tecnológico do Instituto Federal de Santa Catarina.

A segurança dos alimentos é um desafio atual que tem como um dos objetivos principais, fornecer alimentos livres de contaminação química, física e biológica que podem expor ao risco a saúde do consumidor. Com isso torna-se essencial o controle higiênico sanitário nos locais onde os alimentos são manipulados para o consumo humano, bem como controle de higiene dos manipuladores de alimentos (ZANDONADI et al. 2007).

As BPFs (Boas Práticas de Fabricação) são um conjunto de normas obrigatórias que estabelecem e padronizam procedimentos e conceitos de boa qualidade para produtos, processos e serviços, visando atender aos padrões mínimos estabelecidos por órgãos reguladores governamentais nacionais e internacionais (PEREIRA FILHO; BARROCO, 2004).

Partindo desse pressuposto, e da necessidade de capacitação de funcionários, gestores e proprietários de estabelecimentos produtores ou industrializados de alimentos bem como serviços de alimentação na aplicação das boas práticas nos processos de manipulação e produção de alimentos segundo as regras da legislação vigente realizou-se o treinamento aqui relatado.

O treinamento foi realizado para 186 participantes de diversos estabelecimentos do setor alimentício de Xanxerê, Abelardo Luz e Chapecó. Sendo que este é uma exigência da secretaria de vigilância sanitária para todos os manipuladores de alimentos.

O treinamento foi realizado para grupos de 20 pessoas com duração total de 8 horas e abordou os temas pertinentes ao setor alimentício como: microbiologia de alimentos, higiene pessoal, de instalações e de equipamentos, doenças transmitidas por alimentos, controle de pragas e armazenamento de alimentos.

Os participantes (Fig. 1) foram receptivos ao treinamento e os mesmos estavam interessados em aprender e colocar em prática os assuntos discutidos.

Durante o curso os participantes descreverem situações ocorridas durante o trabalho, fazendo com que o treinamento fosse interativo e prático. Após o treinamento foi possível observar uma melhora considerável em alguns itens como: higiene de utensílios e estrutura, higiene dos estoques e dos balcões e higiene pessoal dos manipuladores.



Fig. 1 – Participantes do treinamento em Higiene e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Conclui-se que o treinamento foi eficaz, através da verificação de melhorias relacionadas às boas práticas de manipulação de alimentos, porém sugere-se a realização do curso com periodicidade semestral, a fim de atender ao padrão higiênico-sanitário vigente na legislação e possibilitar a melhoria contínua do serviço de alimentação.

### Bibliografia consultada

PEREIRA FILHO, W. R.; BARROCO, R. **Gestão da qualidade na indústria farmacêutica**. In: OLIVEIRA, O. J. (org.) Gestão da qualidade: tópicos avançados. São Paulo: Thompson. Cap. 15. p. 211-215., 2004.  
ZANDONADI, R. P.; BOTELHO, R. B. A.; SÁVIO, K. E. O.; AKUTSU, R. De C. ARAÚJO, W. M. C. **Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço**. Ver. Higiene Alimentar, . 20, n. 1, p. 19-26, jan./fev. 2007.