

CAPACITAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UMA ESCOLA PÚBLICA EM CAXIAS-MA.

Verônica Inácio de Oliveira¹, Profa. Dra. Deuzuita dos Santos Freitas Viana²

RESUMO: A segurança alimentar é uma questão importante para a sociedade como um todo, é notório uma preocupação dos consumidores que se apresentam cada vez mais exigentes com os produtos e serviços que são oferecidos garantido uma boa higiene. A Segurança Alimentar e Nutricional procura garantir a todos, condições de acesso a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente. A partir desse contexto, o objetivo desse trabalho foi de capacitar os manipuladores de alimentos que atuam na área de alimentação escolar em processos higiênico-sanitários e de boas práticas relacionadas à produção de refeições. O projeto foi desenvolvido em uma escola pública de Ensino Médio do município de Caxias - MA, no qual foi feito a observação da rotina da cozinha para assim poder elaborar a palestra e oficina. Desta forma, foi perceptível com o desenvolvimento deste trabalho que houve a capacitação das manipuladoras de alimentos de maneira prática sobre a manipulação segura. É notório a importância dos conhecimentos e das técnicas repassadas para uma manipulação correta dos alimentos para conservar a saúde dos alunos.

PALAVRA-CHAVE: Nutrição; Pesquisa; Segurança alimentar.

HYGIENIC AND SANITARY TRAINING FOR FOOD HANDLERS IN PUBLIC SCHOOLS IN CAXIAS-MA.

ABSTRACT: Food safety is an important issue for society as a whole, it is a well-known concern of consumers who are increasingly demanding with the products and services that are offered, guaranteeing good hygiene. Food and Nutrition Security seeks to ensure that everyone has access to quality basic food in sufficient quantity. From this context, the objective of this work was to train food handlers who work in the area of school meals in hygienic-sanitary processes and good practices related to the production of meals. The project was developed in a public high school in the city of Caxias-MA, in which the kitchen routine was observed in order to prepare the lecture and workshop. In this way, it was noticeable with the development of this work that there was the training of food handlers in a practical way on safe handling. The importance of knowledge and techniques passed on for a correct handling of food to preserve the health of students is notorious.

KEYWORD: Nutrition; Search; Food safety.

Recebido em: 12/06/2023

Aceito em: 29/12/2023

¹ Graduanda do curso de Ciências Biológicas do Centro de Estudos Superiores de Caxias/CESC-UEMA e-mail: veronicainaciodeoliveira@gmail.com

² Profa. Dra.do curso de Ciências Biológicas do Centro de Estudos Superiores de Caxias/CESC-UEMA e-mail: deuzuitasfv@gmail.com

1 INTRODUÇÃO

A cada ano, pelo menos dois bilhões de pessoas no mundo sofrem de doenças de origem alimentar, tornando-se este um dos maiores problemas de saúde pública no mundo contemporâneo (BEHRENS et al. 2010). Alimentos produzidos em condições higiênicas-sanitárias inadequadas são responsáveis por doenças devido a contaminação por bactérias, fungos, vírus e parasitas. De acordo com Leite et al. (2011), por serem potenciais veículos de transmissão de doenças, os manipuladores de alimentos têm uma relevante importância no processo de manutenção das Boas Práticas de Fabricação, bem como o consequente fornecimento de alimentos de qualidade.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado em 1955, contribuiu para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricionais. A segurança alimentar surgiu em mediante a preocupação quanto a quantidade de alimentos produzidos diante da demanda, é evidente que não se produz para atender a todos. No entanto, o conceito de segurança alimentar passou por inúmeras alterações e hoje entende-se como a disponibilidade de alimentos para toda população atentando-se as questões de vulnerabilidade e socioambiental (SPINELI, 2020).

Esse processo tem elevado, por outro lado, a busca de informações sobre técnicas de preparo de alimentos, cuidados de higiene e outros aspectos para o preparo seguro de alimentos em ambiente domésticos (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2016; BAKER et al. 2020; RODRIGUES et al. 2020).

Devido a Pandemia da COVID-19 houve inúmeras mudanças em relação aos hábitos alimentares, fazendo com que reativasse a importância das boas práticas de higiene, tornando fundamental analisar a forma de contágio do (SARS-CoV-2), além de quais modos de higienização dos alimentos são utilizados.

Não possuem evidências que o COVID-19 possa ser transmitido através do consumo de alimentos, sendo que a higienização dos alimentos era feita como uma forma de barrar a contaminação e precaver o avanço do vírus. É de fundamental importância que as boas práticas sejam implantadas nos estabelecimentos, reforçando as medidas de higienização, treinando e orientando a equipe acerca dos cuidados com a higiene durante a produção dos alimentos assim como afirma (YVIS,2020).

Os hábitos higiênicos pessoais sofreram uma drástica mudança, pois tiveram que se adaptar e reaprender os princípios de higiene básica, que pôr vários motivos foram negligenciados. Contudo, os alimentos não transmitem o SARS-CoV-2, mas segundo (WU et al. 2020; MORAWSKA; MILTON, 2020), as superfícies de utensílios, equipamentos e embalagens ou de ambientes de produção e consumo de alimentos podem conter o vírus se não forem bem higienizadas. Assim, o objetivo desse trabalho foi capacitar os manipuladores de alimentos que atuam na área de alimentação escolar em processos higiênicos-sanitários e de boas práticas relacionada a produção de refeições.

2 METODOLOGIA

2.1 Caracterizações da área de atuação

Caxias é um município no estado do Maranhão, no Meio-Norte, no Brasil. É a quinta mais populosa cidade do Estado, com uma população de 166 159 habitantes, conforme dados do IBGE de 2021. Sua área é de 5 150,667 quilômetros quadrados, o que a torna a terceira maior cidade do Maranhão, sendo cortada pelo rio Itapecuru e seus afluentes.

O projeto foi desenvolvido em uma escola pública e municipal de Caxias - MA, sendo localizada na Rua Manoel Goncalves no centro de Caxias como está apresentada na (Figura 01). A escola de educação de nível médio é de referência Estadual, visa garantir um ensino de qualidade valorizando a ética e as ações inovadoras em prol do corpo discente. A escola apresenta uma estrutura ampla e com várias salas de aula, contando com um refeitório e um pátio onde os alunos aproveitam o lanche, laboratório de informática, sala do professor, além também de uma biblioteca.

Figura 1 - Fachada da Escola



Fonte: Dados da pesquisa, 2022

2.2 Procedimentos metodológicos

No primeiro momento do projeto, foram realizadas inúmeras pesquisas bibliográficas em livros, artigos, revistas e sites, para a absorção do conhecimento a respeito do assunto. Assim, com uma maior compreensão dos assuntos que foram abordados, foi iniciado o processo de contato com a escola, no qual foi apresentada a proposta do projeto, e logo após foi iniciado a observação da rotina da cozinha da escola para melhor entendimento de como funciona o dia-a-dia das manipuladoras no modo de preparo dos alimentos e na higienização dos alimentos, cozinha e utensílios.

Em seguida foram realizadas palestras, abrangendo o conteúdo programático proposto, como: o que são manipuladores de alimentos; qual a responsabilidade de um manipulador; o que são boas práticas de higiene; higiene dos alimentos, utensílios e equipamentos e prevenção das doenças, baseando-se nas dúvidas diárias de cada manipuladora observadas anteriormente.

Ao final das palestras foram entregues brindes para as mesmas, como uma forma de premiação devido a atenção e disponibilidade na recepção das palestras.

Posteriormente, foram realizadas oficinas orais expositivas, no qual foram apresentadas dicas diárias e formas corretas de manipular e armazenar o alimento como: lavar as mãos regularmente; desinfetar todas as superfícies, utensílios e equipamentos usados na preparação de alimentos; escolher alimentos frescos com boa aparência, e antes do consumo os mesmos devem ser lavados; evitar comer alimentos crus, com exceção das frutas e verduras que podem ser descascadas, cujas cascas estejam íntegras; comprar alimentos seguros verificando prazo de validade, acondicionamento e suas condições físicas (aparência, consistência, odor); comprar carne inspecionada pelo serviço de inspeção federal; não comprar alimentos sem etiqueta que identifique o produtor e entrar no ambiente sempre com toucas.

E por último foi construído uma cartilha com as orientações de manipulação segura dos alimentos e higiene dos manipuladores, a mesma foi disponibilizada para toda a comunidade escolar, sendo entregue uma cópia para as manipuladoras, outra para a direção que ficou disponibilizada na biblioteca da escola para a leitura dos alunos.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na sondagem do conhecimento prévio das manipuladoras, foi verificado pontos que serviram como base para o início das observações, sendo observado que eram apenas duas manipuladoras no preparo dos alimentos, sendo elas que faziam a escolha dos lanches para cada dia da semana. O mesmo lanche era servido nos dois turnos, fazendo com que não houvesse desperdício dos alimentos durante a semana.

Durante as observações foi possível perceber que o modo de armazenamento dos utensílios ocorre de forma inadequada. Esse é um ponto muito importante para o preparo de alimentos e para a higienização do ambiente, além de ser um aspecto importante para a prevenção do ataque de bactérias e até mesmo do próprio covid-19. A qualidade dos alimentos consumidos pelas pessoas é fundamental para a promoção e manutenção da saúde, e isso deve ser garantido através da aplicação de medidas preventivas em todo o fluxo dos alimentos, desde a origem até o consumo, minimizando a ocorrência das DTAs (doenças transmitidas por alimentos) (RAMOS; LIMA, 2017). As panelas são armazenadas em baixo de balcões e todos os copos são lavados e armazenados em bacias como é apresentado na (Figura 03) e cobertos por panos até a hora da sua utilização. Já os pratos eram deixados expostos em cima de um balcão como é apresentado na (Figura 02) e apenas os talheres possuíam uma bacia adequada para seu armazenamento.

Foi observado a higienização dos utensílios antes do preparo dos lanches, e da higienização da cozinha, que também passa por um processo de limpeza logo após o horário do lanche, os utensílios utilizados são lavados e colocados em seus respectivos lugares. Segundo Bernardo et al. (2014), a higienização de equipamentos e utensílios deve ser realizada com

frequência e por funcionários capacitados, garantindo a manutenção das condições de higiene e diminuição do risco de contaminação dos alimentos.

Figura 2 - Armazenagem dos Talheres e Pratos



Fonte: Dados da pesquisa, 2022

Figura 3 - Armazenagem dos Copos



Fonte: Dados da pesquisa, 2022

Durante as visitas foi verificado que as funcionárias não tem todos os EPI's para poderem realizar o preparo dos lanches, possuindo apenas três EPI's sendo eles: touca, avental e máscaras. Segundo a ANVISA (2020) “o uso de EPI, como luvas e máscaras, é abordado nas regras de Boas Práticas de Manipulação e de Fabricação, entretanto, em perspectiva diferente, tendo como foco a redução da contaminação de alimentos (ANVISA, 2020)”. Sendo equipamentos essenciais no ambiente de trabalho delas, mas isso se deve a um baixo orçamento, que regula a compra desse tipo de material, dessa forma, as vezes é disponibilizado e as vezes não. As máscaras que são utilizadas são trazidas de casa pelas próprias manipuladoras.

Os lanches são dados diretamente a cada aluno, mas nenhuma das manipuladoras utilizam luvas, como objeto de higiene. Para a produção de um alimento de qualidade e seguro é necessário seguir as boas práticas de manipulação através de procedimentos corretos e a higiene tem um papel fundamental nesse processo. A deficiência na higienização das mãos, EPI (equipamento de proteção individual) e utensílios, é reveladora de uma grave distorção entre um possível conhecimento sobre corretas práticas de higiene no local de trabalho, em relação aos hábitos e atitudes inadequadas do manipulador de alimentos (MEDEIROS; CARVALHO; FRANCO, 2017). As manipuladoras de alimentos possuem apenas toucas, que as vezes só são colocadas no momento da preparação dos alimentos. Um aspecto que se caracteriza como uma falta de conhecimento a respeito do manejo correto dos alimentos, o que mostra a importância do projeto desenvolvido.

Figura 4 - Preparo do Suco

Fonte: Dados da pesquisa, 2022

Figura 5 - Biscoito Servido

Fonte: Dados da pesquisa, 2022

Os lanches são escolhidos de acordo com o que os alunos gostam mais, sendo que o mesmo lanche servido pelas manipuladoras na parte da manhã é o mesmo servido na parte da tarde, sendo pedido em uma quantidade específica todos os dias e se houver sobras em ambos os horários, os alunos podem estar repetindo o lanche. As sobras são caracterizadas como excedente de alimentos produzidos e não distribuídos podendo ser reutilizadas em novas preparações, desde que respeitadas as normas de segurança higiênico-sanitárias (CARNEIRO et al. 2010).

O ambiente é limpo e muito organizado, sem louças sujas, mas com algumas características de degradação. É necessário ter uma cozinha limpa e organizada, com pessoas treinadas e comprometidas com o cumprimento das regras e normas colocadas pelos órgãos responsáveis em manter a população sadia (PORTAL DA EDUCAÇÃO, 2021). Além dos objetos que antes de serem utilizados são devidamente higienizados e sem estarem sobre exposição de moscas ou de qualquer outro fator que possa vir a contaminar o alimento.

Durante a Pandemia não houve muitas mudanças na questão da manipulação dos alimentos, somente no horário do lanche, pois antes todas as turmas eram chamadas para lanche ao mesmo tempo, já na Pandemia a escola teve que se adaptar e chamar sala por sala, pois assim não aumentaria o contato entre os alunos. As estratégias de distanciamento social devem ser fortalecidas e realizadas de forma intersetorial e coordenada entre as diferentes esferas governamentais e regiões, para que seja alcançado o fim da pandemia o mais brevemente possível e evitadas ondas de recrudescimento do contágio da doença (AQUINO et al. 2020).

A cozinha possui um tamanho proporcional, contém pia e duas bancadas, além de possuir dois fogões, um freezer, duas mesas e um armário, possuindo duas manipuladoras no preparo dos lanches, as mesmas trabalham em ambos os turnos, no ambiente também é encontrado objetos de higienização para os utensílios utilizados antes e depois da manipulação dos lanches e até mesmo da cozinha como: rodo, detergente, lixeira, buchas, pano.

Figura 6 - Área da Cozinha



Fonte: Dados da pesquisa, 2022

Figura 7 - Área da Cozinha



Fonte: Dados da pesquisa, 2022

Com base nas observações e conversas com as manipuladoras em relação as suas condutas no preparo dos alimentos, limpeza dos utensílios e do próprio ambiente, foi idealizado uma palestra afim de suprir as suas dúvidas a respeito dessas temáticas, para que pudessem assim desempenhar melhor suas tarefas.

A palestra foi realizada no dia 13 de maio de 2022, tendo como alvo principal as manipuladoras de alimentos, sendo que toda organização e conteúdo ministrado na palestra, foi planejado de acordo com as observações ocorridas na cozinha da escola. A mesma ocorreu no turno vespertino e com o auxílio de Datashow, sendo realizada em uma sala que foi disponibilizada pela escola, como mostra na (Figura 08 e 09).

Figura 8 - Palestra



Fonte: Dados da pesquisa, 2022

Figura 09- Palestra



Fonte: Dados da pesquisa, 2022

No entanto, todo o conteúdo abordado teve relação com o dia-a-dia das manipuladoras e dúvidas das mesmas que foram avaliadas anteriormente. Foram abordados os assuntos sobre

manipulação de alimentos, boas práticas de higiene, higiene de alimentos e utensílios, armazenamento de alimentos e doenças transmitidas por alimentos.

Ao final da palestra houve uma discussão e interação com as manipuladoras a respeito das dúvidas relacionadas a manipulação de alimentos, com isso foi possível perceber que os conhecimentos já existentes eram poucos e escassos, devido a não serem oferecidos treinamentos recorrentes a respeito da manipulação correta de alimentos, além da falta de informações sobre esse tipo de manipulação. A capacitação dos manipuladores de alimento é uma ferramenta para melhorar o conhecimento dos colaboradores envolvidos, além disso, devem-se buscar mudanças nas atitudes e comportamentos, o que é mais difícil de alcançar, pois muitas vezes os conhecimentos adquiridos não refletem em mudanças durante a manipulação dos alimentos (TRALDI JUNIOR, 2021).

Além de muita falta de informações, foi observado também a falta de alguns EPIs necessários como: luvas e botinas que a empresa não disponibiliza, sendo assim são utilizados apenas três EPIs que são tocas, aventais e máscaras, além de não haver locais suficientes para armazenamento de alguns utensílios utilizados diariamente, fazendo com que os mesmos acabem ficando expostos sobre os balcões da cozinha ou fogão como é apresentado na (Figura 10). A palestra finalizou com a entrega de brindes para ambas as manipuladoras como está sendo apresentado na (Figura 11).

Figura 10 - Entrega dos brindes



Fonte: Dados da pesquisa, 2022

Figura 11 - Brindes



Fonte: Dados da pesquisa, 2022

Como uma segunda atividade do projeto foi organizado assim uma oficina que tinha como objetivo esclarecer e demonstrar mais sobre a manipulação correta de alimentos, além da maneira correta de se fazer a higiene pessoal, para que pudesse seguir mais rigorosamente durante o dia a dia na cozinha da escola, outro intuito dessa oficina foi justamente a questão de demonstrações de armazenagem correta de alimento e utensílios.

A oficina foi realizada com as manipuladoras no dia 02 de junho de 2022, no turno vespertino, sendo realizada na cozinha da escola juntamente com as manipuladoras como está sendo apresentado na (Figura 12 e 13), tendo como conteúdos abordados a higiene pessoal e demonstração de como as mesmas devem lavar as mãos corretamente, além de como devem armazenar os devidos alimentos, apesar de que na cozinha da escola não são armazenados todos os alimentos da semana, pois cada dia chega alimentos novos de acordo com o lanche pedido anteriormente.

Figura 12 - Oficina



Fonte: Dados da pesquisa, 2022

Figura 13 - Oficina



Fonte: Dados da pesquisa, 2022

Mas ainda assim foi explicado claramente como armazenar corretamente esses alimentos industrializados e vegetais, além de explicar também a forma de manipular corretamente os alimentos e higiene dos equipamentos utilizados pelas manipuladoras no dia-a-dia das mesmas. Dessa forma, as boas práticas de manipulação são regras que, quando praticadas, ajudam a reduzir os perigos ou contaminação de alimentos (MARMENTINI; RONQUI; ALVARENGA, 2010). Inclusive lembrar as manipuladoras do quanto é importante o uso dos EPIs corretamente em todos os dias de trabalho. A oficina contou com entrega de folders e adesivos que está sendo apresentado no (Apêndice 1), que podem ser colados na cozinha da escola para sensibilizar a comunidade escolar sobre as práticas de higiene segura e o uso constante de máscaras.

A apostilha foi produzida com os principais conteúdos referente a manipulação segura, higiene tanto de alimentos quanto de equipamentos, ela vem sendo uma forma de material didático muito importante e útil, e que acaba sendo também um complemento de conhecimento a mais para ambas as manipuladoras. Sendo que as apostilhas foram entregues individualmente para cada uma delas, inclusive para a direção da escola como está sendo apresentado no (Apêndice 1).

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foi possível perceber que as manipuladoras não possuíam os conhecimentos prévios sobre essas práticas de manipulação. E apesar de acondicionarem os alimentos em alguns momentos de forma correta, ainda existia uma falta de treinamento básico para executar o

trabalho de maneira apropriada. Sendo assim, a capacitação precisa ser continuada, para que as manipuladoras adquiram os conhecimentos necessários para exercer as boas e corretas práticas de higiene tanto pessoal como coletiva e para adquirir os conhecimentos associados a mudanças de atitude e comportamento no dia a dia, pois só assim terá o resultado almejado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AQUINO, E. M. *et al.* Medidas de distanciamento social no controle da pandemia de COVID-19: potenciais impactos e desafios no Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, 25, 2423-2446, 2020. <https://doi.org/10.1590/1413-81232020256.1.10502020>.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Nota Técnica nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA de 3 de junho de 2020. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. ANVISA. <https://www.gov.br/anvisa/ptbr/assuntos/paf/coronavirus/arquivos/arquivos-regulamentos/6994json-file-1>

BAKER, S. R. *et al.* How Does Household Spending Respond to an Epidemic? Consumption during the 2020 COVID-19 Pandemic. *Rev Asset Pricing Stud.* 1(26949). 1–29.10.3386 / w26949, 2020.

BEHRENS, J. H. *et al.* Consumer purchase habits and views on food safety: A Brazilian study. *Food Control*, Guildford, v. 21, n. 7, p. 963-969, July 2010. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2009.07.018>

BERNARDO, Pâmela Vieira *et al.* Avaliação das Boas práticas na Produção de refeições na rede Hoteleira de Belo Horizonte, MG. *Journal of Health Sciences*, v. 16, n. 4, 2014

BOAVENTURA, Luara T. *et al.* Conhecimento De Manipuladores De Alimentos Sobre Higiene Pessoal e Boas Práticas Na Produção de Alimentos. *Revista UNIVAP*, São Paulo, v. 23, n.43, dez. 2017.

CARDOSO, R. C. V. *et al.* Avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos para consumo servidos em escolas atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Revista Instituto Adolfo Lutz*, São Paulo, v. 69, n 2, p. 208-213, 2010.

CARNEIRO, C. M. L. *et al.* Diagnóstico dos resíduos sólidos produzidos no restaurante universitário da UFRN. In: ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, São Carlos, p.02-13, 15 out. 2010.

CARVALHO, S. J. E. J.; MORI, E. A importância das boas práticas de manipulação dos alimentos em restaurantes: revisão integrativa da literatura. *Rev. e-ciência*. V. 5, n. 2, p. 108-115, 2017. Disponível em:<http://www.revistafjn.com.br/revista/index.php/eciencia/article/view/269/pdf_269>. Acesso em:10/12/ 2022.

GERMANO, PML; GERMANO, MIS. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Barueri-SP: Manole, 2015.

LEITE, C. L. *et al.* Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. *Revista de Nutrição*, v. 24, n.2, p.275-285, 2011.

LIMA, S. K. R. *et al.* Impactos Da Covid-19 No Controle Higiênico-Sanitário No Setor Alimentício. *Brazilian Journal of Development*, v. 6, n. 7, p. 53414–53442, 2020.

MARMETINI, P. R.; RONQUI, L.; ALVARENGA, O. V. A importância das boas práticas de manipulação para os estabelecimentos que manipulam alimentos. *Revista Científica Facimed*, p. 263-273, 2010.
Disponível em: <<http://www.facimed.edu.br/o/revista/pdfs/8770b901b3aff4febc857ec524d8cb40.pdf>> Acesso em: 15/11/2022.

NUNES, M. Angélica – Transtornos Alimentares e Obesidade, São Paulo, 2006
ALVARENGA, Marle – Transtornos Alimentares, São Paulo, 2011.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE - OMS. Métodos de vigilância sanitária y gestión para manipuladores de alimento. Informe de una reunión de consulta de la OMS. Ginebra, 1989. Disponível em: Acesso em: 18 de setembro de 2005.

OLIVEIRA, A. U. Modo de Produção Capitalista, Agricultura e Reforma Agrária. São Paulo: FFLCH, 2007.

OLIVEIRA, Tatiana C; ABRANCHES, Monise V; LANA, Raquel M. (In) Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. *Revista SCIELO*, São Paulo. 2020.

RAMOS, M. P; LIMA, L.C. Vigilância sanitária: alimentação segura no ambiente escolar. Santa Catarina, 2017.

RODRIGUES, N. P. A. *et al.* Boas Práticas de Prevenção ao Coronavírus em Serviços de Alimentação: Com tradução para Inglês e Francês.
<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1AIGmgrFIYO8yv3ABEIV8wrAU1SX0kr>

SILVA FILHO A. R. A. - Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais. Livraria Varela Ltda., 1996, p. 235.

TRALDI JUNIOR, José Sérgio. Capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos como ferramenta para a educação sanitária: revisão sistemática. 2021.

SPINELLI, S. M. C. Segurança alimentar, a soberania alimentar e a globalização. *Contentus*, 2020.

TEIXEIRA S. M. F. G. *et al.* Administração aplicada às unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Varela, 2000.

YVIS, Bruna. CUIDADOS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS EM TEMPOS DE PANDEMIA. SEBRAE, 2020. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/al/artigos/cuidados-na-producao-de->

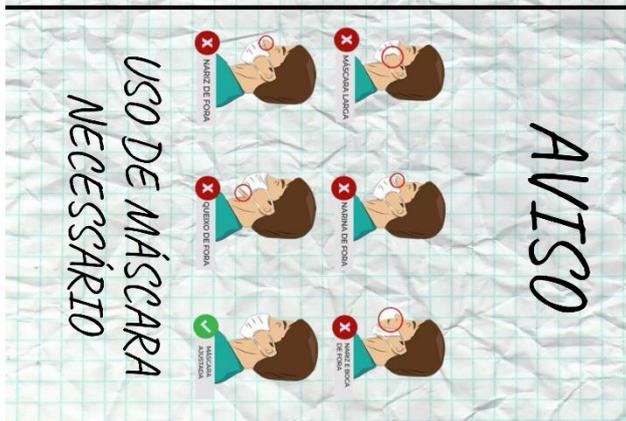
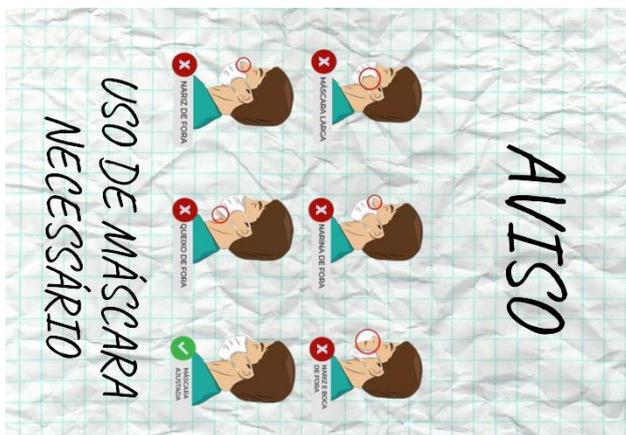
alimentos-em-tempos-depandemia,b0e6fa305c173710VgnVCM1000004c00210aRCRD>.
Acesso em: 28, jul, 2022

PORTAL EDUCAÇÃO, 2021. Acesso em 19/01/2022.

WU D., WU T.; LIU, Q.; YANG, Z. The SARS-CoV-2 outbreak: What we know. *Int J Infect Dis.* 94(1), 44–8, 2020. <https://doi.org/10.1016/j.ijid.2020.03.004>.

APÊNDICE 1

ADESIVOS



FOLDER DA PALESTRA

O QUE SÃO AS BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE?

São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até seu destino final. Tendo como objetivo evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.



HIGIENE PESSOAL

Hábitos realizados que fazem parte do cotidiano do manipulador de alimentos:

- Esteja sempre limpo. Tome banho diariamente;
- Use cabelos presos e cobertos com redes ou toucas. Não use barba e bigode;
- O uniforme deve ser usado somente na área de preparo dos alimentos;
- Retire brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem. Conservar as unhas curtas, sem base ou esmalte.



ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

- Evitar caixas de madeiras, pois as mesmas proporcionam a proliferação de insetos, sendo substituídas por material plástico, pois facilita higienização;
- Separe gêneros alimentícios dos produtos de limpeza, organizando-os pelo sistema PVPS (primeiro que vence primeiro que sai);
- As prateleiras, geladeiras e congeladores devem estar em perfeito estado de conservação e funcionamento, jamais deligue qualquer equipamento de refrigeração com a intenção de economizar energia.

MANIPULANDO OS ALIMENTOS

- Em toda área de manipulação deverá existir um local exclusivo para higienização das mãos equipado de sabonete líquido, papel toalha não reciclado e produto antisséptico.;
- Para o descongelamento dos alimentos pode ser realizado de duas maneiras:
 1. Forno de convecção ou micro-ondas, tome cuidado com o líquido que escorre durante o descongelamento, pois o mesmo pode ser fonte de contaminação.
 2. Não é permitido o recongelamento do alimento descongelado.





CAPACITAÇÃO HIGIÊNICO-SANTITÁRIA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO

APOSTILHA

CAPACITAÇÃO HIGIENICO-SANITÁRIA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

