

**CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA  
MANIPULADORES DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA  
REDE PÚBLICA DE ENSINO DA REGIÃO CENTRAL DO  
RIO GRANDE DO SUL, BRASIL<sup>1</sup>**

*TRAINING IN GOOD PRACTICE FOR SCHOOL FOOD HANDLERS  
OF THE PUBLIC EDUCATION NETWORK OF THE CENTRAL  
REGION OF RIO GRANDE DO SUL, BRAZIL*

**Ariane de Oliveira Botega<sup>2</sup>, Francine Gonçalves Gabbardo<sup>2</sup> e  
Ana Lúcia de Freitas Saccol<sup>3</sup>**

**RESUMO**

No presente estudo objetivou-se avaliar uma capacitação de servidores responsáveis pela alimentação e limpeza de escolas estaduais da região central do Rio Grande do Sul, tendo como temática promover capacitação em relação às boas práticas de manipulação de alimentos. A capacitação foi realizada no mês de outubro de 2009, perfazendo carga horária de 4 horas, por meio de aula expositiva e dialogada. Concomitante a ela, aplicou-se um questionário com 11 questões abertas e fechadas referentes ao perfil dos participantes e a rotina de trabalho executada pelos mesmos. A capacitação contou com 64 pessoas, das quais 42 trabalham no setor a mais de 16 anos, sendo a maioria responsável pela limpeza e alimentação. Constatou-se que 71,8% dos participantes nunca havia participado de um curso sobre manipulação de alimentos. Observou-se que a capacitação teve boa participação e aceitação dos participantes, e a metodologia utilizada foi coerente com o público-alvo.

**Palavras-chave:** treinamento, limpeza, saúde.

**ABSTRACT**

*The present study aims to evaluate a training of servers responsible for the feeding and cleaning of public schools in the central region of Rio Grande do Sul with*

<sup>1</sup> Trabalho de Iniciação Científica - UNIFRA.

<sup>2</sup> Acadêmicas do Curso de Nutrição - UNIFRA.

<sup>3</sup> Orientadora - UNIFRA.

*the theme to promote the training on food handling practices. The training was conducted in October 2009 with a workload of four hours consisting of a lecture and a debate. Along with the course, it was applied a questionnaire with 11 open and closed questions regarding the profile of the participants and their working routine. The training was attended by 64 people, 42 of whom have been working for over 16 years, mostly cleaning and feeding. It was found that 71.8% of the participants had never participated in a course on food handling. It was observed that the training was well taken and the methodology used was consistent with the target audience.*

**Keywords:** *training, cleaning, health.*

## INTRODUÇÃO

A alimentação dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios são as condições essenciais para a promoção e a manutenção da saúde, sendo que deficiências nesses controles são um dos fatores responsáveis pela ocorrência de surtos por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) (NOLLA; CANTOS, 2005). Mundialmente, a oferta de alimentos isentos de agentes patogênicos, que possam pôr em risco a saúde do consumidor, assumiu grande relevância na saúde pública, visto que se tem observado um aumento de DTAs (ORLANDI et al., 2002).

Conforme a Organização Mundial da Saúde (OMS), mais de 60% das enfermidades são de origem alimentar, provocadas por agentes microbiológicos presentes nos alimentos, estando relacionada à manipulação e preparo dos mesmos (RÊGO et al., 2001). Oliveira et al. (2003) constataram que apesar da evolução tecnológica, as técnicas inadequadas de conservação e higiene dos alimentos geram um grande problema de saúde, pois os alimentos são os principais vetores das enfermidades entéricas agudas.

Tratando-se de segurança dos alimentos, deve-se respeitar todas as etapas de produção desde a matéria-prima até o produto final, e as condições higiênico-sanitárias que ocupam um lugar preponderante, visto que ocorrendo falha em qualquer um dos processos, o alimento poderá tornar-se contaminado. Dentre as falhas pode-se citar, a escolha de fornecedores e produtos, as normas de higiene e nas técnicas de conservação, armazenamento e preparo (FERREIRA; MURARO; WOLPE, 2005).

Segundo Silva Jr. (2008), os alimentos podem ser contaminados mediante o contato com utensílios, superfícies e equipamentos insuficientemente limpos. Os micro-organismos patogênicos podem se manter em partículas de

alimentos crus ou em água, sobre utensílios lavados inadequadamente. Do ponto de vista sanitário, representa alto risco o uso de recipientes e utensílios contaminados, particularmente quando se refere aos alimentos cozidos que não são destinados ao consumo imediato.

Os surtos de toxinfecções alimentares ocorrem mais frequentemente em refeições produzidas em grande escala, pois envolve um maior número de procedimentos e pontos de contaminação (SOUZA; GERMANO; GERMANO, 2004). Assim, nota-se maior preocupação com a qualidade nos serviços de alimentação coletiva como na alimentação escolar, cuja clientela atendida nas escolas públicas e entidades filantrópicas integra a faixa etária mais vulnerável com condições socioeconômicas mais precárias (VIEIRA et al., 2005).

Nesse contexto, para oferecer maior garantia e controle da qualidade da alimentação, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) publicou a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004, que estabelece os procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado (BRASIL, 2004). Assim, como no estado do Rio Grande do Sul, foi publicada a Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009, que aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação, normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e regulamenta procedimentos inerentes ao responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Capacitar os manipuladores é fornecer conhecimentos técnico-práticos necessários ao desenvolvimento de habilidades e atitudes de trabalho específico na área de alimentos. A educação em serviço de alimentação deve ser um processo contínuo e planejado e esses devem focar temáticas que contemplem aspectos referentes a segurança do alimento produzido (GÓES et al., 2001; FARCHE et al., 2007). Assim, tanto a legislação estadual do Rio Grande do Sul quanto a federal, referente às Boas Práticas, exigem a capacitação de manipuladores abordando temáticas como, contaminação de alimentos, DTAs, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas em serviços de alimentação (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

No presente estudo, objetivou-se avaliar uma capacitação de servidores responsáveis pela alimentação e limpeza de escolas estaduais da região central do Estado do Rio Grande do Sul a respeito de Boas Práticas de manipulação de alimentos.

## **METODOLOGIA**

A capacitação na qual o trabalho foi aplicado desenvolveu-se em uma escola estadual de Santa Maria, RS, em uma manhã do mês de outubro de 2009. Foram convidados para a capacitação os servidores das escolas estaduais pertencentes a 23 municípios da região central do Rio Grande do Sul responsáveis pela alimentação e limpeza nas escolas.

A capacitação teve carga horária de 4 horas, sendo realizada por meio de aula expositiva e dialogada sobre boas práticas na manipulação de alimentos. Foi utilizado projetor multimídia para melhor visualização das temáticas abordadas, bem como vídeos, para demonstração das consequências causadas pelo desconhecimento ou descaso com a segurança do alimento na alimentação.

Antes do início da capacitação, aplicou-se um questionário com 11 questões abertas e fechadas referentes ao perfil dos participantes, ou seja, gênero, idade, local da escola, setor de atuação dentro da escola, tempo de serviço, participação em capacitações, conhecimento sobre Boas Práticas, técnica de higienização de hortaliças, procedimento para higienização das mãos, uso e tipo de uniforme. Questionamentos baseado na RDC nº 216/2004 e Portaria nº 78/2009 (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Os dados obtidos com a aplicação do questionário foram analisados e tabulados por meio de estatística descritiva.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A capacitação contou com 64 participantes, sendo que destes 90,6% (n=58) do gênero feminino, 7,8% (n=5) do gênero masculino e 1,6% (n=1) não identificaram o gênero. A idade dos participantes variou entre 26 a 61 anos e o tempo de serviço relatado foi entre 0 a 34 anos.

Verificou-se que 59,4% dos participantes relataram atuar em escolas do município responsável pela capacitação (Santa Maria, RS) e 40,6% eram de outros municípios da região. Notou-se, durante a capacitação, boa participação e aceitação, confirmando que a metodologia adotada foi coerente com o público-alvo, sendo atrativa e instigante, proporcionando discussões relevantes sobre as Boas Práticas no ambiente de trabalho.

Foi constatado que 65,6% (n=42) trabalham com alimentação escolar a mais de 16 anos e a maioria são responsável pela limpeza e pela manipulação dos alimentos em seus ambientes de trabalho, ou seja, exercem mais de uma função na escola, o que corrobora com os resultados verificados em um estudo com

merendeiras em Santa Fé (Paraná), no qual 87% das merendeiras que realizam o preparo das refeições distribuídas nas escolas, realizam também outras funções como limpeza da cozinha, lavagem de utensílios, bem como limpeza de outras salas como a secretaria, diretoria e banheiros (COLOMBO; OLIVEIRA; SILVA, 2009). Acredita-se que quando o funcionário desempenha várias atividades tem-se uma maior possibilidade de falhas, o que pode possibilitar contaminação no preparo dos alimentos, além de favorecer contaminação cruzada.

Verificou-se que 71,8% dos participantes nunca participou de uma capacitação sobre manipulação de alimentos, o que é preocupante, visto que esses cursos são importantes, pois auxiliam na escolha do procedimento a ser adotado durante o preparo de refeições. Sabe-se que o manipulador de alimentos é determinante na contaminação, pois está em contato direto com o alimento e, muitas vezes, apresenta atitudes insatisfatórias em relação aos cuidados higiênicos sanitários (ALMEIDA et al., 2002; NOLLA; CANTOS, 2005). Embora os participantes tenham relatado não ter participado de capacitação sobre manipulação de alimentos, 96,8% já tinham ouvido falar a respeito de Boas Práticas.

Ao serem questionados sobre a higienização das hortaliças, constatou-se que 17,1% utilizam apenas água e 26,5% vinagre, sendo estes dois procedimentos inadequados. Pouco mais da metade dos participantes (56,4%) relataram utilizar água combinada com vinagre e água sanitária. Deve-se levar em conta que o uso de água sanitária ou hipoclorito na diluição errada pode levar a contaminação química ou biológica desses alimentos. A higienização correta de hortaliças e frutas exige conhecimento prévio dos produtos químicos e dos procedimentos corretos por meio de capacitações.

Quanto à utilização de uniformes, 21,8% dos participantes referiram não ter uniforme, 60,9% relataram usar jaleco, 6,25% fazem uso de camiseta, 7,8% de camiseta, jaleco e calça e 3,1% não responderam a questão. Já para o uso de touca, 64,2% relataram utilizar touca diariamente, 32,8% responderam não fazer uso e 3,1% não responderam a questão.

Correlacionando os resultados observados a respeito do uso de uniformes com o estudo de Colombo, Oliveira e Silva (2009), que constataram que 87% dos participantes afirmam usar as vestimentas adequadas e 13% relataram não utilizar nenhum tipo de uniforme para a preparação e distribuição dos alimentos, demonstrando um ponto favorável para a contaminação, pois o uso de uniforme é essencial para a manipulação de alimentos (SOUZA; GERMANO; GERMANO, 2004).

Segundo a Portaria nº78/2009 o uniforme dos manipuladores deve ser de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação e completo (proteção

para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme com mangas curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões ou com botões protegidos, calças compridas, calçados fechados), deve ser exclusivo a área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Verificou-se que 45,3% dos participantes utilizam água, sabonete e álcool na higienização das mãos, assim como 37,5% apenas água e sabão, 12,5% água e sabonete, 4,7% relataram utilizar outras formas. No que diz respeito à forma de secagem das mãos, 56,3% disseram utilizar toalha, 10,9% pano de prato e 32,8% papel toalha.

A higienização correta das mãos compreende os seguintes passos, utilizar água corrente para molhar as mãos; esfregar a palma e o dorso das mãos com sabonete líquido inodoro, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos; enxaguar bem com água corrente retirando todo o sabonete; secar com papel toalha não reciclado ou outro sistema de secagem eficiente e por último esfregar as mãos com um pouco de antisséptico (BRASIL, 2007).

Em estudo de Colombo, Oliveira e Silva (2009), 94% das merendeiras disseram saber lavar as mãos corretamente, mas não conseguiram descrever o procedimento realizado diariamente. No entanto, merendeiras que receberam treinamento de lavagem das mãos relatam a importância de uma boa lavagem das mãos assim como do antebraço e ressaltaram não realizarem os procedimentos de maneira correta, devido o tempo despendido no procedimento. Ressalta-se a relevância da lavagem das mãos como principal medida para reduzir a quantidade de micro-organismos, melhorando a segurança dos alimentos (RIBEIRO; REIS; ROSSI, 2000).

Processos errôneos na manipulação de alimentos e refeições são fatores preocupantes em relação a qualidade e segurança dos alimentos servidos aos alunos das escolas participantes do estudo.

## **CONCLUSÃO**

Por meio deste estudo, verificou-se que é necessário a aplicação de um programa de capacitação contínua abordando a temática das Boas Práticas na manipulação de alimentos com servidores das escolas participantes. Pois os mesmos são responsáveis pela alimentação e pela limpeza, interferindo diretamente na inocuidade dos alimentos servidos aos estudantes envolvidos.

Constatou-se que a maioria dos manipuladores avaliados são do gênero feminino, trabalham a mais de 16 anos na função, no entanto, a maioria nunca

participou de cursos sobre Boas Práticas de manipulação de alimentos, o que é preocupante, visto que apresentam hábitos que podem comprometer a qualidade e a segurança dos alimentos disponibilizados nas escolas participantes deste estudo.

Ressalta-se a importância das capacitações com o intuito de adequar os procedimentos na produção de alimentos, principalmente quanto ao uso do uniforme, higiene das mãos, das frutas e hortaliças.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, G. D. et al. Produção de refeições em creche: recusos para a implementação das boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, em busca da Qualidade. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 16, n. 94, p. 26-29, 2002.

BRASIL. **Resolução – RDC nº. 216**, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, 2004.

\_\_\_\_\_. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Higienização das mãos em Serviços de Saúde**. Brasília: Anvisa, 2007. Disponível em: <[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/higienizacao\\_maos.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/higienizacao_maos.pdf)>. Acesso em: 11 abr., 2010.

COLOMBO, M.; OLIVEIRA, K. M. P.; SILVA, D. L. D. Conhecimento das merendeiras de Santa Fé, PR, sobre higiene e boas práticas de fabricação na produção de alimentos. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 23, p. 170-171, 2009.

FARCHE, L. M. et al. O panorama higiênico-sanitário nas cozinhas das escolas da rede pública de Franca, SP. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo, v. 21, n. 154, p. 27-29, 2007.

FERREIRA, J. O; MURARO, M.; WOLPE, L. A. **A importância das condições higiênico-sanitárias na produção de alimentos**. Março, 2005. Disponível em: <[www.unibem.br/cursos/nutricao/kvth/8.doc](http://www.unibem.br/cursos/nutricao/kvth/8.doc)>. Acesso em: jan., 2010.

GÓES, J. A. et al. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v.15, n. 82, p. 20-22, 2001.

NOLLA, A. C.; CANTOS, G. A. Relação entre a ocorrência de enteroparasitoses em manipuladores de alimentos e aspectos epidemiológicos em Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 21, n. 2, p. 641-645, 2005.

OLIVEIRA, A. M. et al. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n.114/115, p. 12-19, 2003.

ORLANDI, P. A. et al. Parasites and the food supply. **Food technology**, v. 56, p.72-81, 2002.

RÊGO et al. Proposta de um programa de boas práticas de manipulação e processamento de alimentos para unidades de alimentação e nutrição. **Revista Higiene alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 89, p. 22-27, 2001.

RIBEIRO, A. C.; REIS, D. O.; ROSSI, D. A. Procedimentos de higienização das mãos de manipuladores, em uma indústria frigorífica. **Revista Higiene alimentar**, São Paulo, v.14, n. 70, p. 52-57, 2000.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. **Portaria n.º. 78**, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Porto Alegre, RS, 2009.

SILVA JR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Livraria Varela, 6 ed., p.268, 2008.

SOUZA, R. R.; GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Técnica de simulação aplicada aos treinamentos de manipuladores de alimentos como recurso para a segurança alimentar de refeições transportadas. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 122, p. 21-24, 2004.

VIEIRA, C. R. N. et al. Qualidade microbiológica da merenda escolar servida nas escolas estaduais de Poços de Caldas, MG. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v.19, n.128, p. 90, 2005.