

ELABORAÇÃO DE MATERIAL EDUCATIVO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS – PRATICANDO A SEGURANÇA ALIMENTAR NA ESCOLA

¹OLIVEIRA, Giovanna Angela Leonel; ²AIRES, Mayara Gabrielly Gomes Silva; ³RODRIGUES, Rodrigo Pereira de Almeida; ⁴MATOS, Lécia Garcia; ⁵SILVEIRA, Nusa de Almeida.

Palavras-chave: escola, manipulador de alimentos, POP, segurança alimentar.

1. BASE TEÓRICA

A promoção da alimentação saudável vem sendo considerada um eixo prioritário de ação para promoção da saúde e, neste contexto, o ambiente escolar é apontado como espaço fundamental de ação por documentos nacionais e internacionais (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 1996; GLOBAL..., 2004; BRASIL, 1999; ALIMENTAÇÃO..., 2004). A escola desempenha papel fundamental, por ser uma das principais responsáveis pela formação do indivíduo, construindo conhecimentos, relações e ações que fortaleçam a participação das pessoas na construção de uma condição saudável de vida (ANVISA, 2008).

Uma alimentação saudável não se resume apenas ao consumo de alimentos nutritivos, ela abrange também outros cuidados referentes à produção, à manipulação e ao consumo desses alimentos (ANVISA, 2008). Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), todo dia no mundo cerca de 40 mil pessoas, principalmente crianças, morrem por desnutrição ou doenças associadas aos alimentos. Sendo que as doenças provocadas pela ingestão de alimentos representam um grande risco para a população e ocorrem em grande número, mesmo em países desenvolvidos.

De acordo com a Vigilância Sanitária Nacional os procedimentos incorretos de manipulação dos alimentos podem causar as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), que se manifestam das seguintes formas: infecções resultantes da ingestão

¹ Graduanda de Nutrição/UFG; giovanna_angela@hotmail.com

² Graduanda de Nutrição/UFG; mayaragyn3000@hotmail.com

³ Graduando de Biomedicina/UFG; rodrigo-biomed@hotmail.com

⁴ Técnica administrativa/ICB/UFG; leciagarcia@hotmail.com

⁵ Professora associada /ICB/UFG; nusa@icb.ufg.br

de um alimento que contenha organismos prejudiciais à saúde; intoxicações alimentares quando da ingestão de alimentos com substâncias tóxicas, incluindo as toxinas produzidas por microrganismos, como bactérias e fungos; e as toxinfecções causadas pela ingestão de alimentos que apresentam organismos prejudiciais à saúde, e que ainda liberam substâncias tóxicas, como é o caso da cólera.

Segundo a OMS, a utilização de algumas técnicas e cuidados simples pode reduzir substancialmente o número de pessoas acometidas com esse tipo de doença. Algumas medidas preventivas e de controle, incluindo as boas práticas de higiene, devem ser adotadas na cadeia produtiva, nos serviços de alimentação, nas unidades de comercialização de alimentos e nos domicílios, visando à melhoria das condições sanitárias dos alimentos (ANVISA, 2008).

Conforme com ANVISA - 2008, em se tratando de unidades produtoras de refeições em escolas, o foco não se concentra apenas na saúde do aluno; possui a mesma importância a saúde do professor, funcionários, profissionais de saúde, administradores, pais e comunidade.

2. OBJETIVOS

- Discutir as temáticas abordadas nas cartilhas elaboradas tornando-as um referencial teórico para a utilização em treinamentos de manipuladores da instituição de ensino;
- Expor os fatores que podem interferir na segurança alimentar dos escolares;
- Mostrar aos manipuladores de alimentos os princípios básicos de higiene e boas práticas de fabricação de alimentos;
- Promover estratégias de educação em saúde para formar manipuladores de alimentos mais conscientes quanto aos assuntos referentes a uma alimentação segura;
- Estimular a participação de manipuladores de alimentos na construção dos processos de melhoria das condições de vida e saúde dos escolares;
- Promover a capacitação do responsável pela atividade de manipulação de alimentos.

3. METODOLOGIA

Foram elaboradas seis coleções contendo várias cartilhas autodidáticas, de tamanho 30x42cm² que tratam de assuntos relacionados à garantia de uma

alimentação segura para os escolares. Primeiramente, selecionaram-se os temas, sendo estes: Os 10 mandamentos do manipulador de alimentos; Manual de Boas Práticas para serviço de alimentação; POP de limpeza das instalações, equipamentos e móveis; POP do controle de vetores e pragas; POP de higienização da caixa d'água e POP de Higiene e saúde dos manipuladores.

Foi feita uma pesquisa em fontes como: site da ANVISA; site do Ministério da Saúde; cartilha do SESC; livro “Manual de Controle Higiênico- Sanitário em Serviços de Alimentação” de autoria de Êneo Alves Da Silva Jr. Selecionaram-se imagens representativas a partir da internet, para compor o material. Algumas imagens foram editadas no software Adobe Photoshop CS3. Utilizou-se o software Microsoft Office Power Point – 2007 para a elaboração das cartilhas.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

À medida que se produzem conhecimentos, há a necessidade de disseminá-los, fazendo-os alcançar os profissionais que estão na linha de produção, ambiente no qual estes conhecimentos tornam-se fundamentais. Especialmente em relação à segurança alimentar, esta é uma necessidade urgente, tendo em vista o baixo nível de formação, atualização e treinamento do pessoal que trabalha diretamente com os alimentos. Alguns meios podem ser utilizados, como: as cartilhas.



As práticas de higiene devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. Isto quer dizer que os alimentos não devem apresentar contaminantes de natureza biológica, física ou química, entre outros perigos que

possam comprometer a saúde do indivíduo ou da população (BRASIL, 2007).

O material oferece informações importantes sobre como escolher, transportar, preparar, conservar e consumir os alimentos, de forma a evitar que as refeições tragam problemas para a saúde de consumidores. Todos os consumidores de alimentos correm riscos de contrair DTAs, caso o alimento não tenha sido preparado adequadamente, isto é, com cuidados de higiene.

As cartilhas descrevem a forma correta de executar as práticas higiênicas sanitárias nos estabelecimentos. Contendo, informações gerais sobre como é feita a limpeza, o controle de pragas, da água utilizada, os procedimentos de higiene e controle de saúde dos funcionários, o treinamento de funcionários, o que fazer com o lixo e de modo geral, como garantir a produção de alimentos seguros e saudáveis.

O Procedimento Operacional Padronizado (POP) é um passo-a-passo de como executar as tarefas no estabelecimento, registrando: etapas de tarefas; responsáveis; materiais necessários e a frequência que deve ser realizada esta tarefa. Sendo que os POPs exigidos pela legislação para toda Unidade Produtora de Refeições são: Limpeza das instalações, equipamentos e móveis; Controle de vetores e pragas; Limpeza do reservatório de água; Higiene e saúde dos manipuladores.

O material elaborado deverá promover mudanças de atitudes, ações e hábitos do manipulador de alimento, em direção a garantia de uma alimentação segura. Ele foi elaborado tendo em vista sua utilização nos treinamentos de manipuladores de alimentos de escolas participantes do projeto de extensão intitulado “A educação em saúde e a educação ambiental como estratégias de promoção da saúde do escolar”.

A escola é um estabelecimento destinado a preparar e servir alimentos para os escolares sendo responsável pela qualidade e segurança de seus produtos e serviços. Encontram-se no Brasil escolas que não cumprem com essa responsabilidade. O Fantástico apresentou no dia 8 de maio de 2011 uma reportagem sobre “Escolas públicas oferecem aos alunos merenda estragada” relatando a falta de merenda escolar e quando têm esta é considerada como uma merenda intragável. Segundo uma merendeira “No cardápio, é chique demais. Mas, na prática, não vem. É fantasioso, para ganhar a verba. Mas não chega”. A equipe do Fantástico encontrou comida vencida e mofada, macarrão com bicho, gatos na cozinha, baratas, ratos e sapos na área de armazenamento dos alimentos, alimentos armazenados no banheiro, em geral, sem totais condições de higiene.

Esta realidade de caráter nacional reafirma a necessidade de treinamentos de manipuladores e adequação de unidades produtoras de refeições nas escolas, tendo como objetivo a garantia da qualidade do alimento servido e conseqüentemente, a promoção da saúde e prevenção de doenças.

5. CONCLUSÕES

- O alimento seguro é um caminho para uma alimentação saudável;
- Condutas higiênico-sanitário de alimentos e do manipulador de alimentos é de grande importância na prevenção de DTAs;
- A escola é o principal meio de disseminação educacional alimentar;
- As Boas Práticas e os POPs são requisitos básicos para a garantia de uma segurança alimentar.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). **Vigilância sanitária e escolas: parceiros na construção da cidadania**. Brasília-DF: ANVISA, 2008. 108p.

Alimentação e educação nutricional nas escolas e creches. In: CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR, 2., 2004, Olinda. **Relatório final**. Olinda, 2004. Disponível em: <www.fomezero.gov.br/conferencia>. Acesso em: 19 jun. 2006.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Aprova o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>>. Acesso em: 7 maio 2011.

WHO – World Health Organization. Strategy on diet, physical activity and health. In: WORLD HEALTH ASSEMBLY, 54., Geneva, 2004. **Proceedings**...Geneva, 2004.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Portaria nº 710, de 10 de junho de 1999**. Aprova a política nacional de alimentação e nutrição. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/portarias/710_99.pdf>. Acesso em: 11 junho, 2011.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). **Regulamentação da comercialização de alimentos em escolas no Brasil: experiências estaduais e municipais**. Brasília-DF: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2007. 72 p.

SILVA JR, E. A. **Manual de controle higiênico- sanitário em serviços de alimentação**. 6 ed. São Paulo: Varela. 2005.

WHO - World Health Organization. **Global school health initiative promoting health rough Schools**. Geneva, 1996.

FINANCIAMENTO: MEC/PROOEXT 2010.