
Elisângela de Jesus Conceição¹ | Mércia Sampaio Ferreira²
Vera Lúcia Brito de Oliveira Souza³ | Walter Moraes Souza⁴

CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM UMA UAN DE UMA MATERNIDADE DO ESTADO DA BAHIA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

TRAINING IN GOOD FOOD HANDLING PRACTICES IN A UAN OF A MATERNITY HOSPITAL IN THE STATE OF BAHIA: AN EXPERIENCE REPORT

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN UNA UAN DE UNA MATERNIDAD DEL ESTADO DE BAHÍA: RELATO DE EXPERIENCIA

RESUMO

O objetivo desse estudo foi sensibilizar os manipuladores acerca dos riscos de contaminação alimentar durante o processo de produção, e reforçar a importância das boas práticas de manipulação. Trata-se de um relato de experiência descritivo, de caráter qualitativo realizado em uma UAN de uma maternidade, localizada na cidade de Salvador, Bahia. O desenvolvimento do estudo compreendeu algumas etapas de forma consecutiva, iniciada pelo levantamento das questões mais urgentes na unidade, desde a estrutura física até o quesito treinamento de colaboradores. Em seguida, foi implementado o projeto de intervenção Diálogo Diário de Segurança, o qual, foi realizado diariamente no momento do café da manhã dos funcionários da UAN, onde foram abordados assuntos referentes à contaminação alimentar, meios de contaminação e os riscos que isso poderia trazer aos pacientes que encontravam-se naquela maternidade. O diálogo diário de segurança foi bem aceito, entretanto iniciou-se com resistência. Foi possível perceber que apesar das dificuldades presentes na unidade, os manipuladores ficaram sensibilizados com a ação, e passaram a rever as suas práticas, mostrando que um treinamento dinâmico com a equipe pode mudar significativamente as práticas de manipulação dentro de uma unidade de alimentação.

PALAVRAS- CHAVE

Diálogo Diário de Segurança. Treinamento. Boas Práticas de Manipulação.

ABSTRACT

The aim of this study was to sensitize handlers about the risks of food contamination during the production process, and reinforce the importance of good handling practices. This is a descriptive experience report, with a qualitative character, carried out in a FNU of a maternity hospital, located in the city of Salvador, Bahia. The development of the study comprised a few consecutive steps, raising the most urgent issues in the unit, from a physical structure to the issue of training employees. Then, the intervention project Daily Safety Dialogue was implemented, which was carried out daily at the time of breakfast for UAN employees, where they were affected by food contamination, means of contamination and the risks that this could bring to patients who were in that maternity ward. The daily safety dialogue was well accepted, starting with resistance, it was confirmed that despite the difficulties present in the unit, the handlers were sensitized to the action, and began to review their practices, showing that dynamic training with the team can change studying as handling practices inside a power unit.

KEYWORDS:

Daily Security Dialogue. Training. Good Handling Practices.

RESUMEN

El objetivo de este estudio fue sensibilizar a los manipuladores sobre los riesgos de contaminación de los alimentos durante el proceso de producción y reforzar la importancia de las buenas prácticas de manipulación. Se trata de un relato de experiencia descriptivo, de carácter cualitativo, realizado en una UFA de una maternidad, ubicada en la ciudad de Salvador, Bahía. El desarrollo del estudio comprendió algunos pasos consecutivos, planteando las cuestiones más urgentes en la unidad, desde una estructura física hasta la cuestión de la formación de los empleados. Luego, se implementó el proyecto de intervención Diálogo Cotidiano de Seguridad, que se realizaba diariamente a la hora del desayuno para los trabajadores de la UAN, donde se veían afectados por la contaminación de alimentos, medios de contaminación y los riesgos que esto podía traer a los pacientes que se encontraban en esa maternidad. pabellón. El diálogo diario de seguridad fue bien aceptado, comenzando por la resistencia, se constató que a pesar de las dificultades presentes en la unidad, los manejadores se sensibilizaron para la acción, y pasaron a revisar sus prácticas, demostrando que el entrenamiento dinámico con el equipo puede cambiar estudiando como prácticas de manejo dentro de una unidad de potencia.

PALABRAS CLAVE:

Diálogo diario de seguridad. Capacitación. Buenas Prácticas de Manejo.

INTRODUÇÃO

A produção de refeições é uma das mais importantes atividades em alimentação coletiva. Envolve uma série de processos desde a seleção e armazenamento de alimentos à produção da refeição, decorrendo quase como um processo industrial (NÓBREGA, VIEIROS e ROCHA, 2019)

A Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n° 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) determina que todos os responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos devem ser sub-

metidos a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares, DVA's, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas (BRASIL, 2004).

Os treinamentos de Boas Práticas de Fabricação têm como objetivo auxiliar os manipuladores no processamento de alimentos garantindo a segurança, a qualidade dos produtos e delimitação de doenças veiculadas por alimentos (CUNHA e AMICHI, 2014).

Nesse sentido, o treinamento é essencial para todos os manipuladores de alimentos, pois visa ensinar as adequações necessárias de práticas corretas de higiene, fazendo com que o estabelecimento seja um local seguro para se alimentar (NETO *et al.*, 2015).

É fundamental que os manipuladores tenham o treinamento, contemplando os temas previstos na RDC N°216/2004 para que possam exercer suas funções da melhor maneira possível (CHAVES *et al.*, 2015). Acrescenta-se também que o processo de capacitação deve ser continuado e supervisionado, visando implementar técnicas de boas práticas e contribuir na segurança alimentar das refeições (PAMPONET, 2014).

As empresas tem buscado investir em ferramentas simples e eficazes para influenciar pessoas, tais como o uso de Diálogo Diário de Segurança (DDS). Implantar cultura de segurança nos trabalhadores requer uma longa jornada, que compete à liderança definir estratégias, tendo disciplina para cumpri-las (ARAÚJO, 2014)

O Diálogo Diário sobre Segurança e Qualidade (DDSQ) é um manual instrutivo e tem temas relevantes e referentes às atividades desenvolvidas pelos profissionais da UAN, visando o aprendizado teórico e prático com disposições sobre qualidade e segurança. Dessa forma, é uma ferramenta bastante eficiente para redução de surtos provocados por Doenças Veiculadas por Alimentos. (PEREIRA, 2019)

Neste estudo foi avaliado todo o contexto em que a unidade em questão está inserida, incluído os aspectos que interferem direta e indiretamente o processo de produção e manipulação do alimento, como por exemplo o ambiente físico, disponibilidade de matéria prima e capacitação dos funcionários.

Todavia, o foco principal do estudo foi sensibilizar os manipuladores acerca dos riscos de contaminação alimentar durante o processo de produção, afinal, são eles cujas mãos estão em contato direto com o alimento produzido diariamente.

2 METODOLOGIA

2.1 Caracterização do estudo e população

Trata-se de um estudo exploratório, descritivo, de caráter qualitativo realizado em uma UAN de uma maternidade, localizada na cidade de Salvador, Bahia. O presente relato de experiência foi desenvolvido a partir do projeto de intervenção das alunas do curso de Graduação em Nutrição para o Estágio Curricular em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

A pesquisa foi realizada mediante orientação da supervisora do estágio, que também coordenava o setor de nutrição da maternidade, e do professor orientador do estágio, em colaboração com a equipe de funcionários da empresa terceirizada que administrava a Unidade de Alimentação e Nutrição da maternidade.

2.2 Caracterização da Unidade de Alimentação e Nutrição

A Unidade de Alimentação e Nutrição em estudo é institucional, gerenciada por uma empresa terceirizada, mediante contrato, a qual, é fiscalizada pelo setor de nutrição da maternidade. A unidade funciona 24 horas, e a empresa terceirizada distribui refeições para os funcionários (da UAN e da maternidade), pacientes, e acompanhantes, produzindo uma média de 1200 refeições diárias. A modalidade do serviço é concessão, fornecimento de alimentação por um preço fixo, ou seja, a contratada assume toda a responsabilidade, desde a aquisição dos gêneros até a distribuição das refeições. Possui um sistema de distribuição misto (centralizado para pacientes e acompanhantes e descentralizado para os funcionários), com

cardápio de padrão simples: prato principal e opção; guarnição; acompanhamento; sobremesa e líquidos. Apresenta um quadro de 30 funcionários conforme tabela 1, dos setores administrativos, distribuição e cozinha. A maioria dos colaboradores possuem escala de trabalho 12/36, e apenas seis funcionários que auxiliam os plantonistas durante a semana possuem escala de 40 horas semanais (segunda a sexta).

Tabela 1 - Quadro de funcionários divididos por plantão e funcionários auxiliares

Plantão A		Plantão B	
Dia: 07:00 às 19:00 h	Noite- 19:00 às 07:00 h	Dia: 07:00 às 19:00 h	Noite- 19:00 às 07:00 h
01 nutricionista de produção 01 cozinheiro 01 auxiliar de cozinha 04 copeiras 01 auxiliar de serviços gerais	01 técnica de nutrição 02 copeiras 01 auxiliar de cozinha	01 nutricionista de produção 01 cozinheiro 01 auxiliar de cozinha 04 copeiras 01 auxiliar de serviços gerais	01 técnica de nutrição 02 copeiras 01 auxiliar de cozinha
Funcionários auxiliares dos plantonistas			
Escala de trabalho: 40 horas semanais			
02 auxiliares de cozinha (um da noite e outro do dia) 01 estoquista 01 magarefe 01 copeira 01 auxiliar de serviços gerais			

Fonte: Dados da pesquisa

2.3 Descrição dos problemas encontrados

Para realização do diagnóstico das condições de boas práticas de manipulação foi utilizado o checklist adaptado da RDC n° 275/ 2002 onde foram analisados 143 itens divididos em: Edificações (n= 60), Equipamentos, Móveis e Utensílios (n= 21), Manipuladores (n= 14), Produção e Transporte do Alimento (n= 31) e Documentações (n=17). Após a aplicação do checklist, foram tabulados os dados no programa Excel para construção do diagnóstico da UAN conforme a tabela 2.

Tabela 2 - Base para a classificação do serviço de alimentação de acordo com o percentual de itens atendidos, segundo a RDC n° 275/2002 da ANVISA.

	Classificação	% dos itens atendidos
GRUPO 1	Baixo risco	76-100
GRUPO 2	Médio risco	51-75
GRUPO 3	Alto risco	0-50

Fonte: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2002

2.4 Capacitação com os manipuladores de alimentos

Foram oito encontros diários e o projeto compreendeu algumas etapas, sendo realizado entre os dias 23 de novembro de 2020 a 15 de janeiro de 2021.

O projeto desenvolvido foi 'O Diálogo Diário de Segurança' (DDS), realizado diariamente em dois momentos: na saída dos funcionários do plantão da noite (7:00 A.M.) e no café da manhã dos funcionários do plantão do dia (8:00 A.M.). Os temas foram abordados a cada dois dias, visto que a escala da maioria dos funcionários era 12/36 horas, então as equipes foram divididas em plantão A e plantão B conforme tabela 2.

No primeiro encontro diário o assunto abordado foi a contaminação por coronavírus e como recurso para apresentação, foi disponibilizado um folheto com as informações mais importantes sobre o assunto. Na sequência, foi realizado um quiz para fixação do conteúdo. No segundo encontro houve a explicação do que é contaminação alimentar, com foco na realidade da unidade, e para auxiliar a explicação foram utilizadas figuras ilustrativas (contendo uma refeição visivelmente contaminada e outra aparentemente não, destacando que nem sempre é possível ver a olho nu que o alimento está contaminado). No terceiro encontro foram abordados os três tipos de contaminação: física, química e biológica, com exposição oral do conteúdo e apresentação de objetos e substâncias como exemplos de contaminantes. No quarto encontro o foco foi a contaminação cruzada, placas de corte e suas cores. A exposição do conteúdo foi feita de forma oral, e a dinâmica foi feita em equipe onde cada equipe recebeu cinco placas de papel com as cores vermelha, verde, amarela, azul e branca representando as placas de corte, acompanhado de imagens de alguns alimentos também de papel, crus e cozidos para serem organizados em suas respectivas cores e em um tempo determinado.

No quinto encontro, abordando o conteúdo das mãos, iniciou-se a operação 'Mãos Limpas', onde um colaborador voluntário foi vendado, cobriu-se suas mãos com tinta guache e ele foi instruído a lavá-las com água e sabão, em seguida, foi feita uma explicação expositiva sobre a correta lavagem das mãos utilizando este antisséptico.

Por último, foi elaborado uma experiência ilustrativa, onde foi criado um meio de cultura artesanal com gelatina incolor, para propiciar o desenvolvimento de microrganismos coletados de diferentes superfícies conforme tabela 3. Com esta experiência, foi possível ver o crescimento de microrganismos.

Tabela 3- Experiência: Meio de cultura artesanal-gelatina incolor

Materiais	Métodos
01 gelatina incolor 01 recipiente grande de vidro 150 ml de água quente 150 ml de água gelada Copos de café descartável de 50ml Filme transparente de PVC Hastes flexíveis com ponta de algodão Fita crepe *estas quantidades são referentes à produção dos meios de cultura por plantão. Neste caso os materiais foram duplicados, já que eram dois plantões.	Dissolveu-se totalmente a gelatina no recipiente conforme instruções do pacote. O conteúdo do recipiente foi despejado nos copos de café (foram 09 meios de cultura por plantão) lacrados com cuidado com o filme PVC e colocados na geladeira até ficarem consistentes. Após a gelatina ficar consistente iniciou-se a coleta. Com as hastes flexíveis, foram coletados conteúdos microbiológicos de diversas superfícies e esfregados levemente na gelatina a fim de contaminá-la. Em seguida, a gelatina foi novamente lacrada, e identificada com o nome da pessoa, ou o objeto. Posteriormente, as gelatinas foram armazenadas em local protegido e em temperatura ambiente por 48 horas. Por fim, foi possível visualizar o crescimento microbiano naquele meio.

Fonte: <https://novaescola.org.br/conteudo/385/como-ensinar-microbiologia>.

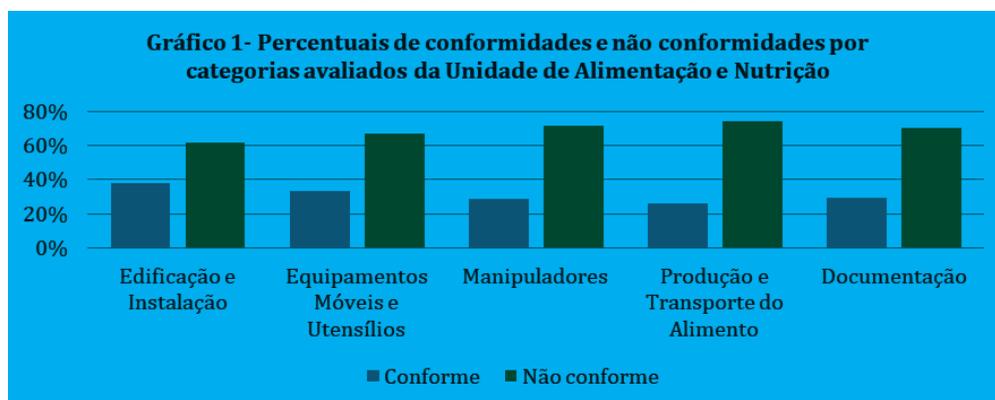
No plantão A foi coletado o conteúdo do balcão de distribuição, balcão do açougue, faca de corte da cozinha, celular de um dos manipuladores, carro de distribuição para os pacientes, mão de duas copeiras, mão da técnica de nutrição, e mão da cozinheira. Enquanto no plantão B foram coletadas amostras da torneira da pia do refeitório, torneira do bebedouro do refeitório, celular de um dos manipuladores, porta copo de refeitório, placa de corte de frutas e verduras, mão de duas copeiras, mão do cozinheiro e mão de um auxiliar de cozinha.

As superfícies escolhidas para a dinâmica não foram as mesmas devido os hábitos dos manipuladores de cada plantão, então a escolha para sensibilização tinha que ser diferente para atingir o objetivo proposto.

No mês de janeiro houve uma pausa de uma semana e em seguida foi iniciado o conteúdo 'Comunicação e Relacionamento Interpessoal', para estimular o trabalho em equipe. Este conteúdo não foi totalmente desenvolvido pelas estagiárias em virtude do tempo de permanência na maternidade.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conforme a tabela 1, a unidade se classifica no grupo 2 - 51 a 75% em risco sanitário médio, pois dos 143 itens avaliados, 67,1% não estão em conformidade, e apenas 32,9% estão em conformidade. Dentre as categorias avaliadas, obteve-se o seguinte resultado, conforme gráfico 1.



Ao analisar os resultados obtidos através a lista de verificação concluiu-se que a base dos problemas em Boas Práticas de Fabricação (BPF) encontrados na unidade estão ligadas principalmente a três pilares: a estrutura física da cozinha, o setor administrativo da empresa terceirizada e o treinamento dos funcionários. Na figura 1 estão descritas as principais não conformidades encontradas na unidade.

Tabela 4- Principais não conformidades encontradas na unidade de alimentação e nutrição

Estrutura física	Setor administrativo da empresa	Capacitação dos funcionários
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fungos no teto ▪ Caneletas precárias ▪ Câmara fria não funcionando (01) ▪ Piso com pedras quebradas na área de cocção ▪ Ambiente extremamente quente, sem ventilação artificial ou natural 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ O cardápio não é produzido pelos nutricionistas da UAN terceirizada ▪ Não há o controle do estoque para elaboração do cardápio ▪ O cardápio é substituído sem autorização da supervisão de nutrição da maternidade ▪ Não existem POP's para nortear a execução dos processos na unidade 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Não há registro de treinamento periódico dos funcionários ▪ Descongelamento feito à temperatura ambiente ▪ Lixo armazenado em caixas de hort frut em dias de muita produção ▪ Manipuladores não higienizam as mãos antes de preparar os alimentos nem após interrupções (falar ao celular, ir ao banheiro) ▪ Exposição do alimento pré- preparado em temperatura ambiente por > de 60 min

A RDC n° 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (2004) determina que instalações como piso, parede e teto, devem pelo menos, ser mantidos íntegros, conservados, e livres de infiltrações, bolores e descascamentos. Além disso as grelhas devem permitir o seu fechamento, fato que não é observado na UAN em estudo, a qual apresenta grelhas extremamente desgastadas, sem dispositivos para fechamento e necessitando de troca, colocando em risco tanto a segurança dos manipuladores, quanto a do alimento.

Pohren *et al* (2014) realizaram uma pesquisa similar em uma unidade de alimentação e nutrição, e a mesma também apresentou diversas não conformidades em relação ao piso, os ralos e em relação ao teto.

Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) são utilizados para nortear e padronizar a execução de diferentes atividades na unidade, e são imprescindíveis para a organização e o bom funcionamento da UAN. No estudo em questão, foi informado que a empresa terceirizada possuía todos os POPs, porém, eles estavam arquivados no sistema, ou seja, os manipuladores não tinham nenhuma orientação sobre a correta manipulação dos alimentos e higienização dos equipamentos, móveis.

Para Silva *et al* (2017) capacitar os manipuladores de alimentos com apresentações de POPs, em formato de rodas de conversa produz ótimos resultados, além de favorecer a assimilação da teoria na prática, os capacitando para a produção de refeições seguras.

Outro ponto importante, é que a empresa terceirizada é experiente em Alimentação Escolar, e a UAN em questão trata-se de uma unidade hospitalar, e conseqüentemente isso pode implicar na motivação dos colaboradores. Dessa forma, a questão de treinamentos pode ser deixada de lado em detrimento das atividades administrativas.

Soares et al (2018), em seu estudo de Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares de um município do estado do Rio de Janeiro, afirma

'De um modo geral, sabe-se que os BT manipuladores, processos/procedimentos e higienização ambiental estão diretamente ligados à figura do manipulador de alimentos. Nesse sentido, a qualidade dos produtos e serviços de alimentação pode ser interpretada como o resultado de um conjunto de condições e cuidados, compreendidos em toda a cadeia produtiva, desde a obtenção da matéria-prima até o momento da sua utilização.'

*BT: Blocos Temáticos.

Durante o levantamento dos assuntos pertinentes aos DDS's, os nutricionistas da empresa terceirizada informaram que os funcionários, ao serem admitidos, participavam de um treinamento básico sobre boas práticas de manipulação. Todavia, esse treinamento necessitava ser realizado novamente e com mais frequência em virtude dos problemas encontrados.

Cossetin (2018), em seu artigo sobre a importância do diálogo diário de segurança em manutenção elétrica afirma que o DDS objetiva conscientizar os trabalhadores a respeito de medidas de segurança do trabalho a serem seguidas em atividades diárias.

Em consonância Medeiros (2017) diz 'A ferramenta, de simples aplicação e sem necessidade de grandes investimentos, consiste em conversas realizadas no local de trabalho, antes do início das atividades...'

De fato, abordar sobre o assunto BPF utilizando uma ferramenta simples como o DDS, de forma dinâmica, clara, e objetiva, mobilizou os manipuladores a reverem suas práticas de manipulação, e mostrou excelentes resultados, comprovados através da análise microbiológica das amostras de alimentos negativa, realizada 01 vez por mês, onde o resultado do mês em questão foi negativo, diferente do mês anterior ao projeto de intervenção.

O diálogo diário de segurança foi bem-aceito, entretanto iniciou-se com resistência. As principais dificuldades encontradas para a execução dos DDS's foram o desinteresse de alguns colaboradores, os quais alegavam que estavam sem tempo ou que já sabiam a respeito do assunto a ser abordado. Para o pessoal do plantão da noite era mais desmotivador, pois eles sempre estavam com pressa e cansados, dessa forma, o conteúdo era apenas ministrado verbalmente e nem sempre era possível aplicar a dinâ-

mica; em alguns dias a frequência dos colaboradores era baixa, ressaltando o desinteresse de alguns. Outro ponto negativo foi a inviabilidade de treinar o funcionário que trabalhava à noite (21h- 6h), dessa forma o treinamento não foi acessível à todos da unidade.

Pereira (2019) destaca em seu estudo sobre treinamento continuado em UAN, utilizando o Diálogo Diário sobre Segurança e Qualidade que as principais dificuldades encontradas foram: o tempo: o diálogo ocorria entre as refeições servidas pela UAN e no intervalo dos colaboradores, diminuindo o tempo de descanso dos mesmos, que já era curto. Além disso, muitos funcionários não prestavam atenção no treinamento e na leitura do DDSQ (ficavam conversando, no celular ou fazendo outra atividade). Pereira também ressalta que o cozinheiro-chefe que convocava os manipuladores para participar dos treinamentos, e que eles o atendiam.

Em contrapartida, no presente estudo, os nutricionistas, tanto da empresa terceirizada como a supervisora do setor de nutrição, mobilizavam os colaboradores a participarem do treinamento, e eles os atendiam. Outro ponto notável foi a participação dos colaboradores com o decorrer do tempo. Eles ficavam ansiosos para o momento da dinâmica e se divertiam bastante, ou seja, aprendiam sobre boas práticas de manipulação de forma leve e descontraída.

Os treinamentos dos manipuladores devem ser contínuos, planejados e com propostas pedagógicas que incitem a participação de todos os colaboradores, gerando mais conhecimento e conseqüentemente uma melhora na qualidade higiênica dos alimentos. (BOAVENTURA *et al.*, 2017).

A dinâmica experimental utilizando os meios de culturas artesanais, foi o ponto chave para a sensibilização dos funcionários, pois ao visualizarem aquilo que antes era invisível, eles tiveram a percepção do quanto aquele ambiente estava contaminado e como era fácil comprometer a qualidade de um alimento.

Os manipuladores de alimentos devem ter consciência da importância da implantação das BPF, pois assim poderão exercer seu trabalho com mais responsabilidade, beneficiando a todos com alimentos mais seguros e de melhor qualidade. (CONSUELO *et al.*, 2021)

No plantão da equipe A, os meios de cultura que obtiveram maior crescimento microbiano a olho nu foram: o balcão de distribuição, balcão do açougue, celular de um dos manipuladores, carrinho de distribuição e mão de dois funcionários. Já no plantão B foram: as mãos de dois funcionários ligados à distribuição de alimentos; torneira da pia do refeitório; celular de um dos manipuladores e a tábua de corte das frutas e verduras. Este resultado nos mostra a necessidade de higienização frequente das diferentes superfícies, para minimizar os riscos a segurança do alimento.

É importante salientar que esta dinâmica foi meramente expositiva, com o intuito de sensibilizar os colaboradores tornando visível o que antes era invisível.

Durante a pausa de uma semana nos DDS's, alguns colaboradores sentiram falta dos encontros diários, ou seja, eles gostavam deste momento de aprendizado e descontração. Na semana seguinte, com o início do tema 'Comunicação e Relacionamento Interpessoal', alguns se mostraram resistentes a participarem, mas depois de perceberem que o restante da equipe estava se divertindo, logo se arrependeram e pediram para repetir o conteúdo no outro dia. Esses mesmos funcionários que não participaram se mostraram comunicadores bastante agressivos no decorrer da semana.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos neste projeto trouxeram a percepção de que é extremamente importante a presença de um nutricionista em uma unidade de alimentação, visto que ele é o responsável por observar cada aspecto em uma unidade de alimentação, e avaliá-la como um todo, a fim de que a produção dos alimentos ocorra de forma segura em todos os seus processos.

Após a realização do DDS, foi possível perceber que pouco a pouco foi-se ganhando mais a confiança e o interesse da equipe, e que as dinâmicas realizadas durante o processo foram fundamentais para a administração dos temas, conferindo resultados satisfatórios na fixação do conteúdo.

Em suma, apesar das dificuldades presentes na unidade, os manipuladores ficaram sensibilizados com a ação, mostrando que um treinamento dinâmico com a equipe pode mudar significativamente as práticas de manipulação dentro de uma unidade de alimentação.

REFERÊNCIAS

- AMICHI, K; CUNHA, L.. **Relação Entre a Ocorrência de Enteroparasitoses e Práticas de Higiene de Manipuladores de Alimentos: Revisão da 47 Literatura.** Saúde e Pesquisa, América do Norte. v7, n.1, p. 147- 157, 2014.
- ANJOS, Maielenn Biazoli dos; COZER, Mirian; MARTINAZZO, Gislaíne Angela; POHREN, Noeli Fatima. **Avaliação da estrutura física de uma unidade de alimentação e nutrição.** Revista Univap- São José dos Campos-SP-Brasil, v. 20, n. 36, dez.2014. ISSN 2237-1753. Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/e7c5/c2357e17d0a663c569340fc8e59772f473fd.pdf>. Acesso em 31 de julho de 2021.
- ARAÚJO, Marcelly Pereira. **Performance de DDS como reflexo nos resultados de Segurança.** 2014. Disponível em: <<http://www.ipog.edu.br/revista-especialize-online>>.. Acesso em 28 de julho de 2021.
- BOAVENTURA, L. T. A.; FRADES, L. P.; WEBER, M. L.; PINTO, B. O. S. **Conhecimento de manipuladores de alimentos sobre higiene pessoal e boas práticas na produção de alimentos.** Revista Univap, [S. l.], v. 23, n. 43, p. 53–62, 2017. DOI: 10.18066/revistaunivap.v23i43.1817. Disponível em: <https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/1817>. Acesso em: 17 mar. 2022.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 275 de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores / industrializadores de alimentos e a lista de verificação. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 21 de julho de 2021
- BRASIL. **Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. 2004. Disponível em: [bvsms.saude.gov.br > bvs > 2004 > res0216_15_09_2004](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/res0216_15_09_2004). Acesso em: 28 de julho de 2021
- CARVALHO, F.F. de; DOMINGUES, D.A.S.; DOURADO,S.G.M. **Avaliação do padrão higiênico- sanitário: uma análise das cozinhas dos CMEI da cidade de Ceres Goiás, 2011**
- CHAVES, Ianka; MARINHO, Igor; PAULO, Marcio; OZANE, Maria; SILVA, Nádia, SOARES, Zilmar Timóteo. **Contaminação dos alimentos por via de manipuladores.** WEBARTIGOS, p.1- 4, 2015.
- CONSUELO, Lúcia Sousa; LOURENÇO, Lúcia de Fátima Henriques; LEHALLE, Ananda Leão de Carvalho; MOREIRA, Laila Amanda do Carmo. **Boas práticas de fabricação no beneficiamento de pescado.** Revista Desafios – v. 08,n. 01, 2021. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.20873/uftv8-8968>. Acesso em:17 de março de 2022.
- COSSETIN, Marcelo. **O Diálogo Diário de Segurança e sua Importância.** Ijuí /RS 20 de novembro de 2018. Disponível em: <https://bibliodigital.unijui.edu.br:8443/xmlui/bitstream/handle/123456789/5975/Marcelo%20Cossetin.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. acesso em 10 de janeiro de 2021.
- GENTILE, Paola. **Como ensinar microbiologia, com ou sem laboratório.** 2005. Disponível em: <https://novaescola.org.br/conteudo/385/como-ensinar-microbiologia>. Acesso em 27 de julho de 2021

- HAYAR, J.; NETO, A. B.; ROCHA, A. C. L.; SILVA, V. D. **Conhecimento Antes e Depois de Um Treinamento de Boas Práticas em Serviços de Alimentação para Manipuladores e Responsáveis Técnicos**. Revista Nutrição em Pauta v.23, n. 131, 36-41p, 2015.
- MEDEIROS, Érico Veríssimo de. **A Importância do Diálogo Diário de Segurança – DDS – Para Prevenção de Acidentes na Indústria da Construção Civil**. Rio Grande do Norte, 2017.
- NÓBREGA, Filipa; VEIROS, Marcela; ROCHA, Ada. **Análise dos aspetos ambientais em unidades de alimentação coletiva dos serviços de ação social da universidade do porto**. Acta Port Nutr no.19 Porto out. 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.21011/apn.2019.1908>. Acesso em: 31 de julho de 2021.
- PAMPONET, T.J. **Avaliação do nível de conhecimento, atitudes e práticas em segurança alimentar, dos manipuladores de alimentos em instituições federais na região setentrional amazônica**. 2014. 65 f. Dissertação (Mestrado em Ciência da Saúde)- Programa de Pós- Graduação em Ciência da Saúde, Universidade Federal de Roraima, Vista, RR, 2014. graduação em ciência da saúde- PROCISA, Boa Vista-RR, p.30, 2014.
- PEREIRA, Maria da Conceição Silva. **A importância do treinamento continuado em uma unidade de alimentação e nutrição**. Universidade Federal Rural de Pernambuco - Ufrpe Departamento de Ciências do Consumo, Recife 2019. Disponível em: file:///C:/Users/M%C3%A9rcia/Downloads/tcc_eso_mariadaconceicaoosilvapereira.pdf. Acesso em 21 de janeiro de 2021.
- SILVA, H., SILVA, A., SANTOS, S., LIMA, T. **Aplicação de procedimentos operacionais padrões em uma unidade de alimentação em Recife-PE**. REVISTA DE TRABALHOS ACADÊMICOS - UNIVERSO RECIFE, América do Norte, 4, nov. 2017. Disponível em: <http://revista.universo.edu.br/index.php?journal=1UNICARECIFE2&page=article&op=view&path%5B%5D=5199&path%5B%5D=2827>. Acesso em: 30 Jul. 2021.
- SOARES, Daniele da Silva Bastos et al. **Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares de um município do estado do Rio de Janeiro – Brasil**. Ciência & Saúde Coletiva [online]. 2018, v. 23, n. 12, pp. 4077-4083. [Acessado 29 Julho 2021]. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1413-812320182312.23992016>>. ISSN 1678-4561.

1 Graduada em Nutrição/ UFRB - e-mail: mercia_sferreira@hotmail.com

2 Graduada em Nutrição/ UNIFTC- Centro Universitário de Tecnologia e Ciências
- e-mail: verinhalucia90@hotmail.com

3 Graduada em Nutrição/ UNIFTC- Centro Universitário de Tecnologia e Ciências
- e-mail: elisangela.conceição@saúde.ba.gov.br

4 Professor da UNIFTC, Mestre em Alimentos, Nutricionista e Saúde/ UFBA -
e-mail: walter.moraes@gmail.com

Recebido em: 16 de Janeiro de 2022

Avaliado em: 22 de Fevereiro de 2022

Aceito em: 14 de Março de 2022



www.periodicos.uniftc.edu.br



Periódico licenciado com Creative Commons
Atribuição-NãoComercial 4.0 Internacional.