



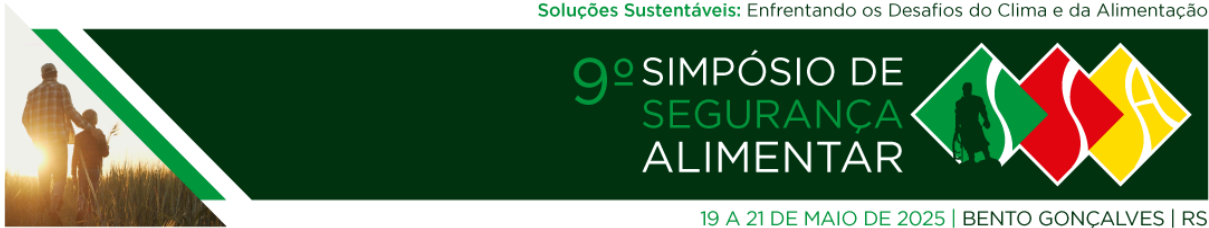
PROMOVENDO A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS: CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA ORGANIZAÇÕES SOCIAIS

S. S. dos Santos¹, L. Toniolo², V. P. Bellé³, C. T. Bohrer⁴, S. F. de Almeida⁵, C. C. B. Brasil⁶.

- 1- Curso de Nutrição – Universidade Federal de Santa Maria – CEP: 97105-900 – Santa Maria – RS – Brasil, Telefone: 55 (55) 991630700 – e-mail: (sabrina.schaf@acad.ufsm.br)
- 2- Curso de Nutrição – Universidade Federal de Santa Maria – CEP: 97105-900 – Santa Maria – RS – Brasil, Telefone: 55 (55) 98422-1656 – e-mail:(toniolo.larissa@acad.ufsm.br)
- 3- Curso de Nutrição – Universidade Federal de Santa Maria – CEP: 97105-900 – Santa Maria – RS – Brasil, Telefone: 55 (55) 997167697 – e-mail: (vanessa_belle@outlook.com)
- 4- Curso de Nutrição – Universidade Federal de Santa Maria – CEP: 97105-900 – Santa Maria – RS – Brasil, Telefone: 351 924773782 - e-mail: (cariza.bohrer@ufsm.br)
- 5- Nutricionista - Mesa Brasil - CEP: 97070-030 - Santa Maria - RS - Brasil, Telefone 55 (55) 99968-5748 - email: (mesabrasilsm@gmail.com)
- 6- Curso de Nutrição - Universidade Federal de Santa Maria – CEP: 97105-900 – Santa Maria – RS –Brasil, Telefone: 55 (55) 9973-3165 – e-mail: (carla.brasil@ufsm.br)

RESUMO – As doenças de transmissão hídrica e alimentar são um problema para a saúde pública mundial, acometendo cerca de 600 milhões de pessoas ao redor do mundo, e podem ser prevenidas com a adoção de boas práticas de manipulação de alimentos. Assim, o objetivo da ação realizada foi promover a qualificação profissional em boas práticas de manipulação visando à produção de alimentos seguros e de acordo com as legislações sanitárias vigentes, e teve como público-alvo os 27 colaboradores dos serviços de alimentação vinculados a instituições sociais do Programa Mesa Brasil. Foram realizados quatro encontros com cerca de 3 horas de duração cada, as aulas foram apresentadas de forma expositiva, e também de maneira prática. Como resultado, os participantes puderam adquirir conhecimentos sobre boas práticas de manipulação. Desse modo, reforça-se a importância da qualificação contínua dos manipuladores para minimizar riscos de contaminação e assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

ABSTRACT – Waterborne and foodborne diseases are a global public health problem, affecting around 600 million people around the world, and can be prevented by adopting good food handling practices. Thus, the objective of the action carried out was to promote professional qualification in good handling practices aimed at producing safe food in accordance with current health legislation, and its target audience was the 27 employees of food services linked to social institutions of the Mesa Brasil Program. Four meetings were held lasting around 3 hours each, the classes were presented in an expository and practical way. As a result, participants were able to acquire knowledge about good handling practices.



In this way, the importance of continuous qualification of handlers is reinforced to minimize contamination risks and ensure the hygienic-sanitary quality of food.

PALAVRAS-CHAVE: capacitação; boas práticas de manipulação; segurança dos alimentos.

KEYWORDS: training; good handling practices; food safety.

1. INTRODUÇÃO

As Doenças de Transmissão Hídricas e Alimentares (DTHA) são uma importante causa de morbidade e mortalidade em todo o mundo, sendo transmitidas pela ingestão de água e/ou alimentos contaminados. Em 2023, foram notificados 1.162 casos de doenças de transmissão hídrica no Brasil, resultando em 19.671 doentes, 1.443 hospitalizados e 31 óbitos (Matos, 2023). A manipulação de alimentos é uma atividade crucial que demanda cuidados especiais para assegurar a segurança dos alimentos, muitas das DTHAs podem ser prevenidas por meio da adoção de boas práticas durante os processos produtivos e a capacitação dos manipuladores de alimentos. No entanto, diversos estudos apontam que o nível de conhecimento dos manipuladores ainda é insatisfatório, o que compromete a qualidade sanitária dos alimentos (Morales, 2024; Lazzarotto, 2024).

As boas práticas de manipulação são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com as legislações sanitárias (Brasil, 2004; Rio Grande do Sul, 2023). Um alimento é considerado seguro quando não contém agentes ou substâncias nocivas em quantidades que possam causar agravos na saúde do consumidor, esses agentes ou substâncias podem ser prevenidos ou reduzidos por meio de cuidados adotados durante todas as etapas de preparo e pré-preparo. Existem legislações em âmbito nacional, estadual e municipal que regulamentam as boas práticas em serviços de alimentação. Um exemplo é a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que estabelece o regulamento técnico sobre boas práticas (Brasil, 2004). Além disso, no Rio Grande do Sul está em vigor a Portaria nº 799/2023 que “institui procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC nº 216/2004” (Rio Grande do Sul, 2023).



A capacitação dos manipuladores em serviços de alimentação é fundamental para garantir a produção e comercialização de alimentos seguros. A RDC n° 216/2004 (Brasil, 2004), e a Portaria SES-RS n° 799/2023 estabelecem que o responsável pelas atividades de manipulação deve participar de um curso de capacitação que aborde temas como os contaminantes alimentares, DTHAs, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas. Morales (2024) destaca que o nível de conhecimento dos manipuladores influencia diretamente a contaminação dos alimentos por microrganismos. Dessa forma, este trabalho tem como objetivo geral promover a qualificação dos manipuladores de alimentos por meio de capacitações em boas práticas, com vistas à melhoria da segurança alimentar e ao cumprimento das legislações sanitárias vigentes.

2. MATERIAL E MÉTODOS

A capacitação em boas práticas para a manipulação de alimentos foi desenvolvida e conduzida por docentes e discentes do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria. Foram realizados quatro encontros com cerca de três horas de duração cada, com o objetivo de promover a qualificação profissional em boas práticas de manipulação para a produção de alimentos seguros, em conformidade com a Portaria SES-RS n° 799/2023 (Rio Grande do Sul, 2023). O público-alvo consistia em colaboradores de organizações sociais vinculados ao Programa Mesa Brasil da unidade de Santa Maria-RS. O conteúdo foi organizado em quatro módulos, divididos em 1) Introdução às boas práticas, 2) Alimentação Saudável e Higiene dos Alimentos, 3) Higiene do Ambiente, 4) Higiene Pessoal e Manual de Boas Práticas. As aulas foram apresentadas de forma expositiva, com o uso de *slides*, e também de maneira prática. Para facilitar a compreensão, foram propostas atividades práticas, como a higienização das mãos, e de frutas, legumes e verduras, além da classificação dos alimentos segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014). Ao final da capacitação, todos os participantes das instituições receberam uma apostila contendo o conteúdo abordado durante os encontros.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Com a realização da capacitação, foi possível informar e orientar, de maneira clara, prática e didática, mais de 27 colaboradores de diferentes organizações sociais que fazem



parte do Programa Mesa Brasil de Santa Maria. Os encontros criaram um ambiente enriquecedor, permitindo que os participantes não apenas adquirissem conhecimentos teóricos, mas também os aplicassem em atividades práticas. Um aspecto notável foi o grande interesse demonstrado pelos participantes em aprimorar suas habilidades, especialmente durante as atividades práticas, como a classificação de alimentos, que favoreceu a compreensão dos conceitos abordados. Essa interação ativa não apenas incentivou a troca de experiências, mas também consolidou a importância da capacitação contínua para a promoção de práticas seguras e eficazes na manipulação de alimentos. O engajamento observado reforçou a relevância desse tipo de formação para os colaboradores, destacando seu papel essencial na qualidade e segurança dos alimentos dentro das organizações sociais.

Os participantes já apresentavam algum conhecimento prévio acerca das boas práticas de manipulação e a legislação vigente, o que evidencia a necessidade de capacitações contínuas com os manipuladores. Essa formação regular é essencial para assegurar a conformidade com as normas atuais e promover a segurança dos alimentos. Um aspecto positivo da capacitação foi a entrega de uma apostila que compilou os conteúdos abordados durante os encontros, garantindo que os participantes tenham acesso permanente a esse material. Isso não apenas facilitou a aplicação dos conhecimentos no dia a dia, mas também serviu como um recurso valioso para reforçar as aprendizagens adquiridas.

Além disso, a capacitação destacou a importância das capacitações periódicas para manter a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, contribuindo para a redução dos riscos de contaminação. A recorrência dessas formações pode fomentar a conscientização sobre as boas práticas, incentivar a adoção de comportamentos mais seguros e promover uma cultura de segurança dos alimentos que beneficie não apenas os manipuladores, mas também os consumidores finais. Portanto, investir em capacitação contínua não é apenas uma necessidade, mas uma estratégia crucial para garantir a saúde pública e a qualidade dos serviços prestados pelas organizações sociais.

4. CONCLUSÕES

A capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos constitui um pilar fundamental para a garantir a segurança dos alimentos e a qualidade higiênico-sanitária dos produtos fornecidos à população. No contexto do Programa Mesa Brasil, essa ação com os



19 A 21 DE MAIO DE 2025 | BENTO GONÇALVES | RS

serviços de alimentação vinculados torna-se ainda mais relevante, uma vez que a manipulação adequada dos alimentos não apenas diminui os riscos de contaminação, mas também contribui para a promoção da saúde pública e para a prevenção de DTHAs. A participação ativa dos manipuladores aliada à disponibilização do material didático, possibilitou uma abordagem que combinou teoria e prática, demonstrando-se como uma estratégia eficaz para a assimilação dos conhecimentos sobre boas práticas. Assim, reafirma-se a importância da qualificação contínua dos manipuladores, que é essencial para minimizar os riscos de contaminação e garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Por fim, destaca-se a necessidade de capacitações periódicas como uma ferramenta vital para a promoção da saúde pública e para a prevenção de doenças de transmissão hídrica e alimentar. Investir na formação contínua dos manipuladores é uma medida chave para assegurar que os padrões de segurança dos alimentos sejam mantidos e que a saúde da população seja preservada

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 10 fev. 2025.

BRASIL. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)**. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/resolucoes/2004/rdc-216-04>. Acesso em: 10 fev. 2025.

LAZZAROTTO, Renata. **Boas práticas para manipuladores de alimentos não alfabetizados**. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/273718#>. Acesso: 10 fev. 2025.

MATOS, João Victor Gonçalves; CARMO, Cibelly Carolliny Azevedo do; OLIVEIRA, Giovana Figueiredo de; JESUINO, Marya Eduarda da Silva; CUNHA, Yasmim Souza; COELHO, Karyne Oliveira. **Surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar no Brasil, 2023**. Anais SEV7N, [S. l.], v. 1, n. 1, p. 50-60, 2024. Disponível em: <https://sevenpublicacoes.com.br/anais7/article/view/5833>. Acesso em: 3 mar. 2025.

MORALES, T. S. P.; VIEIRA, V. B. R.; NICHELE, M. **Nível do conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação no interior de São**



19 A 21 DE MAIO DE 2025 | BENTO GONÇALVES | RS

Paulo. CONTRIBUCIONES A LAS CIENCIAS SOCIALES, [S. l.], v. 17, n. 1, p. 7111–7124, 2024. DOI: 10.55905/revconv.17n.1-429. Disponível em: <https://ojs.revistacontribuciones.com/ojs/index.php/clcs/article/view/4685> . Acesso em: 3 mar. 2025.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. **Portaria SES nº 799, de 04 de setembro de 2023.** Dispõe sobre os procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2023. Disponível em: <https://www.estado.rs.gov.br/upload/arquivos/portaria-ses-799-2023.pdf>. Acesso em: 10 fev. 2025.