

TREINAMENTO COM OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UM MUNICÍPIO DO RECÔNCAVO DA BAHIA

Alana dos Santos Pinto¹; Renata Vitória Santana dos Santos²; Wanessa Karine da Silva Lima³.

¹Graduanda em Nutrição (FAMAM), alana.pinto25@gmail.com; ²Especialista em comportamento alimentar, renata.vitoria1705@gmail.com; ³Mestra em Microbiologia Agrícola, wanessakarinedasilvalima@gmail.com.

O termo “Manipulador de Alimentos” é caracterizado para classificar todas as pessoas que entrem em contato com o processo de manipulação dos alimentos, desde a colheita até a fase final do processamento dos alimentos. Os manipuladores por apresentar contato direto com os alimentos, podem se tornar transmissores de agentes patogênicos de doenças transmitidas por alimentos (DTA), caso haja falhas no processo de manipulação. As doenças transmitidas por alimentos são síndromes resultantes da ingestão de alimentos contaminados, e existem aproximadamente 250 tipos de doenças alimentares que são responsáveis por graves problemas de saúde pública, portanto torna-se indispensáveis o aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção e a saúde da população. Este trabalho tem o objetivo de relatar a experiência de um treinamento realizado durante o período de Estágio Supervisionado de Nutrição e Saúde Coletiva, no âmbito da Alimentação Escolar, no município de Maragogipe – BA. O treinamento foi realizado com manipuladores de alimentos das escolas do município, com o intuito de orientá-los sobre a produção segura dos alimentos, higienização pessoal, higienização de utensílios, equipamentos e superfícies no período de COVID-19. Participaram aproximadamente 40 manipuladores de alimentos do Ensino Fundamental II, o treinamento iniciou com uma palestra sobre higienização em tempos de pandemia da COVID-19. Posteriormente explicou como funciona o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE e por fim foi entregue a cada manipulador um folder sobre higienização. Assim, foi possível constatar que os manipuladores mostram-se bem motivados positivamente de forma que venham a ajudar os manipuladores de alimentos a evitar qualquer tipo de contaminação na hora do preparo dos alimentos, além de como utilizar a ficha técnica de preparações na hora de preparar as refeições e maior controle de higienização dos equipamentos, superfícies e utensílios.

Palavras-chave: Manipulador de Alimentos. Doenças Transmitidas por Alimentos. Higienização. Alimentação Escolar.