

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO GASTRONOMIA

FERNANDA RAFAELLI MARQUES DE SÁ
JULIO SOARES TOMIYA
LUCINEIA AMBROSIA DA SILVA

**IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS NA
MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS: UMA REVISÃO DE
LITERATURA**

RECIFE/2021

FERNANDA RAFAELLI MARQUES DE SÁ
JULIO SOARES TOMIYA
LUCINEIA AMBROSIA DA SILVA

**IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS NA
MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS: UMA REVISÃO DE
LITERATURA**

Artigo apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito parcial para obtenção do título de tecnólogo em Gastronomia.

Professor Orientador: Nicolle Rodrigues

RECIFE/2021

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

S111i Sá, Fernanda Rafaelli Marques de
Importância das boas práticas na manipulação de alimentos:
uma revisão de literatura. / Fernanda Rafaelli Marques de Sá, Julio Soares
Tomiya, Lucineia Ambrosia da Silva. - Recife: O Autor, 2021.

21 p.

Orientador(a): Nicolle Rodrigues.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2021.

Inclui Referências.

1. Boas práticas de fabricação. 2. Manipulação de alimentos. 3.
Conformidade sanitária. I. Tomiya, Julio Soares. II. Silva, Lucineia
Ambrosia da. III. Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 641

Dedicamos este trabalho primeiramente a Deus, por ser essencial em nossas vidas autor do nosso destino, nosso guia, Socorro presente na hora da angústia, às nossas famílias pelo apoio e dedicação sem vocês não seria possível.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos primeiramente a Deus por ter nós proporcionado a chegar até aqui. Aos nossos familiares pelo apoio e dedicação, é à todos os professores que, de muitas formas ,contribuíram para a conclusão deste trabalho é nossa formação.

“O Senhor é o meu Pastor e nada me faltará”

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	8
2 OBJETIVOS.....	10
3 JUSTIFICATIVA.....	10
4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO.....	10
5 RESULTADOS.....	11
5.1 Normas regulamentadoras das boas práticas.....	11
5.2 Não conformidades encontradas nos setores de manipulação de alimentos.....	14
5.3 Qualificação dos profissionais que manipulam alimentos.....	16
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	18
REFERÊNCIAS.....	19

IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Fernanda Rafaelli Marques de Sá
Julio Soares Tomiya
Lucineia Ambrosia da Silva
Nicolle Rodrigues¹

Resumo: O cuidado com a higiene é indispensável para manter a qualidade do alimento, como também no impacto na saúde de quem está consumindo. As Boas Práticas de Manipulação de alimentos são medidas que precisam ser adotadas por todas as empresas que manipulam alimentos, uma vez que trazem segurança para o consumidor. Diante disso, percebeu-se a necessidade de analisar a importância do uso das boas práticas, expondo inconformidades e ressaltando as normas vigentes e que asseguram o funcionamento da empresa que manipula alimentos. O principal objetivo deste estudo é analisar a importância das boas práticas na manipulação de alimentos, identificar as normas publicadas sobre as práticas de manipulação, verificar as não conformidades descritas na literatura sobre má adesão das normas sobre manipulação de alimentos e descrever a necessidade de capacitações sobre a manipulação de alimentos. Trata-se de um estudo descritivo, exploratório, do tipo revisão integrativo de literatura, com os critérios de inclusão: os artigos que se referem às práticas de manipulação de alimentos, publicados nos últimos 10 anos, publicados em revistas científicas nos idiomas em português e cujo texto completo esteja disponível on-line. Através deste estudo foi possível explicar as normas regulamentadoras das boas práticas de fabricação, abordando também a importância de executar esses métodos e as possíveis consequências da falta destes (chamadas Doenças Transmitidas por Alimentos). A adoção satisfatória das BPF deve ser um desafio presente em todas as empresas alimentícias, uma vez que irá promover a segurança do alimento e incorporar a higiene como fator indispensável no processo produtivo.

Palavras-chave: Boas práticas de fabricação; Manipulação de alimentos; Conformidade sanitária.

1 INTRODUÇÃO

As refeições fora do ambiente familiar vêm acontecendo frequentemente, esquecendo o papel doméstico, ou seja, perdendo a característica principal que é o preparo do alimento. Essas refeições fora do âmbito doméstico têm se tornado comum devido a facilidade ao acesso às comidas de ruas, restaurantes, refeições rápidas, congeladas e industrializadas, levando em consideração também o valor acessível e praticidade desses alimentos (MENDES, 2019).

De acordo com a Associação Brasileira de Refeições Coletivas (ABERC), no ano de 2020, foi registrado no Brasil o consumo diário de 7,5 mil toneladas de alimentos, sendo por volta de 14,2 milhões de refeições por dia, tornando aproximadamente 20,6 bilhões de reais no ano (CARVALHO *et al.*, 2021).

A resolução da Anvisa (RDC nº52), estabelece os serviços alimentícios que executam algumas atividades, tais como: manejo, preparo, divisão, forma de armazenar, exposição e entrega dos alimentos. Essas atividades são realizadas em bufês, cantinas, serviços de saúde, lanchonetes, confeitarias, restaurantes e outros (BRASIL, 2014).

O cuidado com a higiene é indispensável para manter a qualidade do alimento, como também no impacto na saúde de quem está consumindo. O manejo durante o preparo do alimento deve seguir as normas de higiene, ficando isento de risco de contaminação, que podem ser ocasionados por perigos biológicos, físicos ou químicos (RAMOS *et al.*, 2020).

Ao abordar sobre o preparo dos alimentos, o termo higiene também está relacionado à pessoal, sendo muitas vezes limitado aos cuidados como limpeza das mãos. Apesar de que este termo deveria se tornar algo mais amplo, levando em consideração que qualquer tipo de manejo que é realizado por algum indivíduo, pode surgir um fator de risco ou um tempo de insegurança alimentar (SHINOHARA, 2016).

A contaminação dos alimentos no processo de manipulação é comum quando as medidas higiênicas e sanitárias não são aplicadas, como também as condições do ambiente são insatisfatórias durante o preparo. Com isso, a capacitação dos profissionais tem uma importância crucial, pois ao realizar a prática correta durante a manipulação, os riscos serão minimizados (MEDEIROS *et al.*, 2017).

Conforme relata Wendisch (2010), é indispensável o manuseio apropriado dos alimentos, com a finalidade de evitar o surgimento de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), causada pela consumação de alimentos ou bebidas que contém agentes patogênicos, produtos nocivos ou qualquer substância em quantidade que podem comprometer a saúde do indivíduo.

São definidos como Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), sintomas que surgem após ingestão de algum alimento contaminado por algum tipo de patógeno, podendo ser sintomas leves ou graves do trato gastrointestinal (náuseas, diarreia, dor estomacal), desidratação grave ou/e febre (OLIVEIRA *et al.*, 2010).

As DTA's podem ser ocasionadas em consequência à falta de conhecimento ou negligência por parte dos Manipuladores de Alimentos (MA). Assim, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), publicou a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, definindo que o MA é qualquer indivíduo que esteja em contato direta ou indiretamente com esses alimentos (BRASIL, 2004).

Essas Boas Práticas de Fabricação é uma obrigatoriedade da legislação brasileira para o exercício dos serviços, do início do processo de produção até a distribuição do produto na área de alimentação, de acordo com as Portarias nº. 1428/1993, 326/1997, 368/1997 e nas Resoluções da Direção Colegiada RDC nº. 275/2002 e 216/2004 (CARVALHO *et al.*, 2021).

A Portaria 1.428 define que as Boas Práticas são regras de procedimentos para alcançar um padrão de qualidade de um determinado produto ou um serviço relacionado a alimentos, em que seu efeito deve ser avaliado por uma inspeção ou investigação. Sendo incluídos os produtos como alimentos, bebidas, embalagens, utensílios e qualquer material que estejam diretamente ligados ao preparo ou contato com o alimento (BRASIL, 2006).

Com isso, essas boas práticas de Manipulação são precauções que as empresas alimentícias precisam adotar, para que a qualidade seja garantida juntamente com as conformidades sanitárias. A partir do momento em que essas práticas não são aderidas, pode dificultar na seguridade do alimento, acarretando sérios problemas. Considerando que os surtos devido ao alimento inseguro na perspectiva de higiene e vigilância sanitária, podem trazer consequências para o consumidor e para empresas (SOUZA, *et al.*, 2017).

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

Analisar a importância das boas práticas na manipulação de alimentos.

2.2 Objetivos específicos

Identificar as normas publicadas sobre as práticas de manipulação;

Verificar as não conformidades descritas na literatura sobre má adesão das normas sobre manipulação de alimentos;

Descrever a necessidade de capacitações sobre a manipulação de alimentos.

3 JUSTIFICATIVA

As boas práticas de manipulação de alimentos são medidas que precisam ser adotadas por todas as empresas que manipulam alimentos, uma vez que trazem segurança para o consumidor. Além disso, a manutenção de práticas higiênicas é imprescindível porque a não adesão dessas práticas pode acarretar problemas de saúde em quem consome, passando, assim, a ser uma problemática de saúde pública que pode afetar muitas pessoas. Diante disso, percebeu-se a necessidade de analisar a importância do uso das boas práticas, expondo as inconformidades e ressaltando as normas vigentes e que asseguram o funcionamento da empresa que manipula alimentos.

4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO

Trata-se de um estudo descritivo, exploratório, do tipo revisão integrativa de literatura, “tipo de revisão da literatura que reúne achados de estudos desenvolvidos mediante diferentes metodologias, permitindo aos revisores sintetizar resultados sem ferir a filiação epistemológica dos estudos empíricos incluídos” (SOARES *et al.*, 2014. p. 336).

A revisão bibliográfica de literatura é um tipo de método utilizado para o levantamento de dados analisados e publicados por outros autores, sobre um

determinado tema na literatura disponível. A sua finalidade é possibilitar uma análise crítica sobre um determinado tema, permitindo o direcionamento de futuras pesquisas, sendo considerado o primeiro passo para todo estudo científico (UNESP, 2015).

O estudo seguiu as seguintes etapas: definição da pesquisa para elaboração da revisão integrativa, estabelecimento dos critérios de inclusão e exclusão, definição das informações que serão analisadas nos estudos encontrados, avaliação dos estudos incluídos na pesquisa, interpretação e apresentação dos resultados.

Com relação aos critérios de inclusão, foram estabelecidos os artigos que se referem às práticas de manipulação de alimentos, publicados nos últimos 10 anos, publicados em revistas científicas nos idiomas em português e cujo texto completo esteja disponível on-line. Na estratégia de busca, foram utilizadas as bases de dados SCIELO, LILACS e a base PubMed.

Foram encontrados 7.840 artigos com o descritor “boas práticas de manipulação de alimentos”. Em seguida foram selecionados os filtros de inclusão: artigo em português, texto completo disponível e publicado nos últimos 10 anos, restando 312 artigos. Após isso foi feita uma pré-seleção, realizando a exclusão de 263 artigos por duplicidade ou fora da área específica de interesse. Ao realizar a leitura dos resumos dos 49 artigos, 15 foram selecionados para leitura completa do artigo, chegando a uma amostra final de 12 artigos.

5 RESULTADOS

5.1 Normas regulamentadoras das boas práticas

As Boas práticas de Fabricação são normas obrigatórias definidas pela legislação brasileira para o bom funcionamento das indústrias e serviços que manipulam alimentos, da sua produção à comercialização, sendo pautadas nas portarias nº 1428/1993, 326/1997 e nas resoluções da Direção Colegiada RDC nº 275/202 e 216/2004 (SEIXAS *et al.*, 2008).

O manual de Boas Práticas descreve sobre as operações realizadas pelo estabelecimento que manipula alimentos, especificando os requisitos mínimos a nível higiênico-sanitário, higienização das instalações, equipamentos e utensílios,

como também o controle de água, vetores e o treinamento dos profissionais (VERONEZI, 2015).

A ordem jurídica referente aos alimentos teve seu marco a partir da publicação das primeiras leis em meados de 1960, sendo destacado o decreto nº986 de 1969, que devido a sua abrangência, ainda continua vigente; em 2011 com a publicação referente ao Plano de Ações Estratégicas para o controle de Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT) no Brasil. Foi previsto pelo Ministério da Saúde (MS) uma revisão dentro das estratégias de ações para promoção a saúde entre os anos de 2011 e 2022. Essas publicações determinam definições sobre alimentos e procedimentos para critérios de fiscalização, controle e detecção de possíveis alterações durante preparo (BRASIL, 2011).

No fim da década de 90, o MS definiu uma mudança nas atividades da vigilância sanitária, sendo transferida para a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), como consequência das políticas regulatórias no Brasil (FIGUEIREDO; RECINE; MONTEIRO, 2017).

Com isso, é competência da ANVISA permitir ou cancelar o certificado do desempenho das boas práticas na fabricação de alimentos, como também interditar os locais de fabricação ou prestação de serviços em caso de violação às normas ou que apresentem riscos iminentes à saúde (SHINOHARA *et al.*, 2016).

A melhoria da ANVISA está diretamente ligada à atuação de forma ativa da sociedade civil, principalmente os seus usuários e clientes, tanto no comprometimento como nas articulações externas, para se tornar uma força social semelhante às do poder público (FIGUEIREDO; RECINE; MONTEIRO, 2017).

O regulamento sanitário é efetuado por meio da conjugação do conhecimento técnico do contexto político e multidisciplinar, resultando em conciliação de vários interesses e, com a chance que o incentivo à saúde coletiva seja o seu principal resultado. A normatização supera o simples ato de fiscalização de caráter privado do Estado, como também o seu sistema de criação técnica e política tem o intuito essencial o de ser um dos meios das políticas públicas relacionadas à prevenção dos riscos, assim como a promoção da saúde (FIGUEIREDO; RECINE; MONTEIRO, 2017).

O Centro de Vigilância Sanitária é de total responsabilidade de três esferas do Governo e são regidas por níveis de gestão a partir de um sistema. Cada esfera governamental tem uma atribuição, como as equipes a nível regional e municipal de

vigilância, que executam as condutas de controle sanitário na fabricação, distribuição e comercialização dos produtos, oferecendo a segurança na qualidade sanitária desses produtos alimentícios. Essas atribuições também são compartilhadas com outros órgãos, sendo eles o Ministério da Pecuária, Agricultura e Abastecimento (OLIVEIRA *et al*, 2021).

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são estabelecidas pela ANVISA como um conjunto de ações utilizado pelas empresas alimentícias com o objetivo de garantir a qualidade a nível sanitário e a conformidade desses produtos com a regulamentação técnica. Essas ações também são regulamentadas pela legislação sanitária federal, sendo aplicadas em empresas alimentícias e voltadas às que processam categorias de alimentos específicos (BRASIL, 2004).

De acordo com Tondo e Bartz (2012), apesar do Brasil apresentar leis rígidas relacionadas aos critérios de manipulação de alimentos, poucos são os estabelecimentos que assumem as BPF como prática no dia a dia. Os obstáculos vão a começar do quesito financeiro, uma vez que essas normas exigem uma estrutura física para produzir os alimentos de forma segura, à necessidade de profissionais que sejam comprometidos em cumprir.

As BPF são métodos que precisam ser executados pelas empresas alimentícias como o intuito de assegurar a qualidade higiênica e sanitária conforme a legislação atual. O objetivo principal dessas normas é prevenir a contaminação dos produtos, englobando da recepção do alimento até o resultado final do preparo do produto. Salientando que essas práticas são obrigatórias para todas as empresas alimentícias, de acordo com a legislação brasileira (VERONEZI, 2015).

Qualquer local que presta serviço alimentício deve cumprir as normas técnicas, como as BPF, como também seguir as normas das Portarias do Ministério da Saúde nº 1.428/1993 e SVS/MS nº 326/1997, Portaria CVS nº 5/2013 e Resoluções da Direção Colegiada RDC nº216/2004 e 275/2002. As BPFs estabelecem ferramentas para combater, reduzir e eliminar as possíveis contaminações, garantindo a qualidade dos alimentos dentro de todas as etapas de manipulação. Assim, quando essas normas técnicas não são aplicadas, a produção de alimentos pode gerar uma forma de contaminação ou transmitir microrganismo que podem ser nocivos à saúde dos consumidores, além das práticas inadequadas de higiene (CARVALHO *et al*, 2021).

É importante destacar que apenas o conhecimento sobre a segurança de alimentos não irá garantir que as BPF serão executadas de forma eficaz, tornando-se necessário a realização de treinamentos dos manipuladores, para que com isso haja uma mudança relacionada à conscientização e compreensão da importância dessas boas práticas. Assim, esses treinamentos devem ser implementados com o intuito de evitar possíveis contaminações que resultem em alteração desses alimentos, reforçando na orientação sobre a manipulação do recebimento da matéria prima e também as condições higiênicas dos equipamentos, estocagem e distribuição (MARMETINI *et al*, 2010).

Para a inserção das BPF é fundamental que tenha conhecimento de todo o processo de produção, como também as limitações envolvidas, com intuito de ter uma visão sobre as problemáticas e riscos de contaminações que estão envolvidos. A partir desses dados, é possível estabelecer a complexidade das BPFs que serão executadas. A avaliação das BPFs é determinada a partir de um *checklist* (lista de verificação) da RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA (BRASIL, 2002; OLIVEIRA *et al.*, 2021).

Os itens que fazer parte da lista de verificação das BPFs são, de forma geral, “a limpeza das instalações, qualidade da água, recebimento, estocagem e qualidade de matérias-primas, higiene pessoal, controle integrado de pragas, calibração de instrumentos e treinamento periódico para funcionários” (BERTHIER, 2007).

5.2 Não conformidades encontradas nos setores de manipulação de alimentos

Assegurar a segurança dos alimentos é um tema bastante discutido e, com isso, diversos estudos sobre condições de higiene e prática de manipulação são pertinentes. A avaliação inicial é capaz de reconhecer as inconformidades e possibilitar meios para correção, adequando as condições durante o preparo dos alimentos (SILVA *et al.*, 2015).

Nos locais de alimentação, o manipulador representa o principal meio de contaminação do alimento, considerando que desenvolve função essencial na segurança dos alimentos, em que proporciona uma higiene adequada dos alimentos no período produtivo, que inclui do recebimento da matéria-prima até a distribuição. Uma manipulação inadequada e um déficit na higienização pode contribuir para uma

possível contaminação alimentar, como também multiplicação de patógenos (OLIVEIRA *et al.*, 2017).

A falha na execução de etapas simples, como exemplo, a higiene frequente das mãos no processo de preparo dos alimentos, como também a aplicação da forma correta, torna-se o principal veículo para transmitir microrganismos patogênicos. A ausência de uma higiene pessoal desses manipuladores, como também o uso incorreto dos equipamentos de proteção individual (EPI), foi observada nos estudos (CARVALHO; ALMEIDA; MOLINA, 2021).

A higienização inadequada das mãos é um considerável fator de risco para ocorrer DTA, já que há a indicação de que alguns microrganismos, uma vez presente, são capazes de sobreviver nas superfícies e nas mãos por horas ou dias. A higienização correta e recorrente é uma medida eficaz para reduzir os casos de doenças e mortes relacionadas a infecção preconizada como uma das principais normas de prevenção para combater a transmissão de patógenos (Souza *et al.*, 2015; OPAS, 2019).

É válido interferir para este achado a realidade de que os manipuladores, mesmo realizando uma higienização correta das mãos, podem cometer algumas falhas no final do processo, como exemplo, manter as mãos para baixo após realizar o enxágue, facilitando que a água do antebraço desça para as mãos, ou até utilizar o papel toalha, ao secar as mãos, no sentido antebraço/mãos, assim levando os microrganismos da área suja para a limpa (TORRES *et al.*, 2020).

Estudo realizado em São Paulo, por Peixoto, Sousa e Lourenço (2014), ressalta que entre um dos principais problemas avaliados nos estabelecimentos, destacaram o fluxo cruzado no decorrer da produção por causa das falhas estruturais nos locais, como também a higiene inadequada dos equipamentos e materiais e trabalho e a escassez de vigilância pelos responsáveis do local.

Assim, a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, cita que as proporções referentes à instalação e edificação dos serviços de alimentação precisam de ajustes em todas as etapas durante o seguimento de produção. Vale salientar a importância de divisões entre espaços das atividades realizadas, com intuito de reduzir a contaminação cruzada (BRASIL, 2004).

A parte física dos ambientes em que manipulam alimentos (teto, parede e piso) necessita apresentar revestimento impermeável, liso e que facilite o processo de lavagem. Mantendo-se íntegro e em bom conservado, sem goteiras, rachaduras,

infiltrações ou vazamentos, evitando a transmissão de agentes que possam contaminar a matéria prima (OLIVEIRA *et al.*, 2017).

A má higienização dos utensílios e equipamentos tem sido uma das causas das alterações dos alimentos processado ou por causas de doenças que possuem origem alimentar, sendo uma causa isolada ou até mesmo associada a diversos fatores (MEZZARI; RIBEIRO, 2012).

É importante destacar outro fator de insegurança que foi verificado referente ao monitoramento da temperatura dos alimentos que estavam prontos para serem consumidos, mantendo na temperatura ambiente até serem servidos. As inconformidades encontradas representam condições insatisfatórias de higiene, caracterizando grande risco aos alimentos produzidos (SHINOHARA *et al.*, 2016).

5.3 Qualificações dos profissionais que manipulam alimentos

A educação é analisada por todo o mundo como algo fundamental para todos os indivíduos, independente da forma que é feita o aprendizado. Para capacitar um manipulador de alimento, primeiro é necessário entender o que é educação e como é buscado esse aprendizado por parte do ser humano e sociedade. O conhecimento proporciona que o individuo possua a capacidade de conduzir o seu processo de formação, permitindo também se tornar mais seguro em sua jornada de trabalho (GARCIA, 2013).

Analisando a garantia da segurança dos alimentos e em como prevenir as DTAs, é importante levar em consideração que os manipuladores apresentam um importante papel em serviços de alimentos e fazer entender que essa importância é vital para fluir a produção de forma segura. E, diante disto, a gestão de pessoas nas indústrias de alimentos é de suma importância, uma vez que, promover qualificação aos funcionários na área de segurança de alimentos é indispensável para prosseguir com a qualidade do processo de forma geral (PEREIRA; BRAGA, 2014).

O entendimento sobre a qualidade de higiene e sanitária dos alimentos é uma temática ampla e pertinente, conseqüentemente, os manipuladores precisam passar periodicamente por capacitações, proporcionando conscientização e adquirindo conhecimentos teóricos e práticos, tendo em vista a preparação de alimentos de forma segura (TORRES *et al.*, 2020).

Vale destacar que, apesar de que o nível de instrução seja importante, algumas outras características de quem manipulam alimentos, que vão interferir na sua prática rotineira, precisam ser consideradas nas investigações sobre essas práticas (GARCIA, 2013)

Além de que, a conscientização dos manipuladores sobre os hábitos diários é primordial, precisando oferecer o entendimento sobre a definição de risco e quais as consequências da falta do uso de boas práticas, de forma que esse público alvo coloque em práticas os conhecimentos adquiridos durante as capacitações oferecidas (OLIVEIRA *et al.*, 2020).

Para que aconteça a continuidade eficaz do trabalho executado, são indispensáveis os treinamentos de forma contínua dos funcionários, pois só assim o conhecimento não será esquecido, simultaneamente com a fiscalização sistemática da qualidade da atividade realizada. Além de que, essa atuação deve ser vinculada a uma atuação maior dos órgãos a nível municipal e federal, trabalhando de forma contínua na melhoria da infraestrutura das edificações (OLIVEIRA *et al.*, 2021).

Os métodos de qualidade podem ser aprimorados pelo meio da promoção de treinamentos e entendimento para desenvolver atitudes do manipulador dentro da linha de produção segura dos alimentos (FATEL *et al.*, 2016).

Treinar as equipes que estão no processo de manipulação de alimentos tem sido mencionado como a forma mais eficaz e econômica de solucionar essas inadequações. Um funcionário incapacitado tem se tornado um dos principais meios de transmissão de microrganismos aos alimentos. A gestão precisa estar atenta a este fato e que o manipulador é visto como uma das bases do sistema de qualidade para responder às normas sanitárias (NETO, 2005).

Acredita-se que para garantir o alcance de um alimento seguro, existe a relação com os recursos humanos treinados e com qualificação, visto que as pessoas que manipulam alimentos vão influenciar na qualidade e higiene da alimentação. O progresso obtido nas boas práticas de manipulação em serviços alimentares pode estar diretamente ligado aos cursos de capacitação e educação frequente nesses serviços (PEREIRA; BRAGA, 2014).

A ANVISA recomenda através da RDC nº 216, a padronização técnica de boas práticas para atividades relacionadas com alimentação, elaborando sugestões de intervenção com base no desenvolvimento de um manual de BPM. Foram

tratados temas de grande relevância, tais como, técnica correta na lavagem das mãos e a forma correta de transportação dos alimentos (BRASIL, 2004).

Para que os objetivos das Boas Práticas sejam atingidos, fica evidente que os treinamentos contínuos devem ser recomendados para garantir que o manipulador compreenda de forma integral e execute, tornando-se a forma mais eficaz para haver uma mudança de atitude, assegurando os itens necessários para promover a segurança e qualidade dos alimentos (CARVALHO; ALMEIDA; MOLINA, 2021).

Desta maneira, um jeito de atingir um padrão alto na qualidade de manipulação e alimentos é a introdução do Programa de Boas Práticas. O programa de BPF envolve os sistemas que precisam ser efetuados pelos serviços, com a intenção de assegurar a qualidade sanitária, como também às conformidades dos produtos a partir da legislação atual (SHINOHARA *et al.*, 2016).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através deste estudo, foi possível explanar as normas regulamentadoras das boas práticas de fabricação, abordando também a importância de executar esses métodos e as possíveis consequências da falta destes (as chamadas Doenças Transmitidas por Alimentos). A adoção satisfatória das BPF deve ser um desafio presente em todas as empresas alimentícias, uma vez que irá promover a segurança do alimento e incorporar a higiene como fator indispensável no processo produtivo. Além disto, é importante destacar a importância de atuar junto à vigilância sanitária, garantindo a produção de alimentos seguros e com qualidade, a fim de amenizar os demais problemas de saúde pública relacionada a essa problemática.

Outro ponto que vale destacar é a importância dos treinamentos e capacitações dos manipuladores de alimentos, pois esses são os responsáveis de garantir a higiene em todo o processo de produção desses produtos. É de suma importância promover periodicamente orientações e atividades que reforcem a importância das BPF, garantindo, assim, a redução nas inconformidades de manipulação e reduzindo o risco de contaminação desses alimentos. Assim, a problemática será atenuada de maneira mais efetiva, levando em consideração que o conhecimento técnico nesse processo se faz mais que necessário.

REFERÊNCIAS

- BERTHIER, F. M. **Ferramentas de gestão da segurança de alimentos: APPCC e ISO 22000 (uma revisão)**. Monografia de especialização. Universidade Federal de Brasília – UFB, 2007.
- BRASIL. *Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002*. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, 2002.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas de Serviços de Alimentação. Brasília, 2004.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, v. 1, n. 10, p. 47, 2006.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) no Brasil – 2011-2022. Brasília: Ministério da Saúde, 2011.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 52, de 29 de setembro de 2014. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 de outubro de 2014. Seção 1, p. 51.
- CARVALHO, Helen Dalila; DE ALMEIDA, Kamila Kelly Ferreira; MOLINA, Viviane Bressane Claus. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA. PERCEPÇÃO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE BOAS PRÁTICAS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. **Revista Multidisciplinar da Saúde**, v. 3, n. 2, p. 50-62, 2021.
- FATEL, E. C. S. et al. Avaliação das Condições Higiênico-sanitárias de um Restaurante Universitário antes e após a Implantação das Boas Práticas de Produção. **Higiene Alimentar**, v.24, n. 136, p. 35-39, 2016.
- FIGUEIREDO, Ana Virgínia Almeida; RECINE, Elisabetta; MONTEIRO, Renata. Regulação dos riscos dos alimentos: as tensões da Vigilância Sanitária no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 22, p. 2353-2366, 2017.
- GARCIA, Paloma Popov Custódio et al. A eficácia do treinamento de manipuladores de alimentos: o modelo transteórico em foco. 2013.
- MARMENTINI, R.P.; ALVARENGA, V.O.; RONQUI, L. A importância das boas práticas de manipulação para os estabelecimentos que manipulam alimentos. **Revista Científica Facimed**, Rondônia, v. 1, n. 1, p. 263-273, 2010.

MEDEIROS, Maria das Graças Gomes de Azevedo; CARVALHO, Lúcia Rosa de; FRANCO, Robson Maia. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 22, p. 383-392, 2017.

MENDES, T. A. A.; VITTI, M. C. D. A importância das boas práticas na manipulação de alimentos. **Revista Medicina e Saúde**, Rio Claro, v. 2, n. 3, p. 111-125, jan./jun. 2019.

MEZZARI, M. F.; RIBEIRO, A. B. Avaliação das condições higiênico-sanitárias da cozinha de uma escola municipal de Campo Mourão – Paraná. **SaBios Rev. Saúde Biol.**, Campo Mourão, v. 7, n. 3, p. 60-6, 2012.

NETO, F. N. **Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em Restaurantes**. São Paulo, Senac, 2005.

OLIVEIRA, A. et al. Doenças Transmitidas Por alimentos, Principais Agentes Etiológicos e Aspectos Gerais: Uma Revisão. **Rev HCPA**, v.30, p. 279-285, 2010.

OLIVEIRA, Amanda Suellenn da Silva Santos et al. Condições higiênico-sanitárias em unidades de alimentação de escolas públicas. **Revista Ciência & Saberes-UniFacema**, v. 3, n. 3, p. 585-593, 2017.

OLIVEIRA, D. T.; MENDONÇA, S. N. T. G de.; MENEZES, P. L de. Análise do conhecimento sobre boas práticas de fabricação dos manipuladores de alimentos de uma agroindústria no oeste do Paraná. **Revista Higiene Alimentar**, v. 34, n. 290, p. 24-31, 2020.

OLIVEIRA, Patricia Ocampos et al. Revisão: Implantação das boas práticas de fabricação na indústria Brasileira de alimentos. **Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento**, v. 10, n. 1, pág. e35810111687-e35810111687, 2021.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE – OPAS. 15 de outubro: Dia Mundial da Lavagem de Mãos. Disponível em: https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=1567:15-de-outubro-dia-mundial-da-lavagem-dasmaos-2&Itemid=839. Acesso em: 28 out. 2021.

PEREIRA, T. L.; BRAGA, A. C. Avaliação de boas práticas de fabricação no processo de refeições de restaurante universitário. **Rev Espacios**, v. 35, n. 5, p. 10-21, 2014.

PEIXOTO, Maria Regina Sarkis Joele; SOUSA, Consuelo Lima; LOURENÇO, Lúcia de Fátima Henriques. Serviços de alimentação comercial: fator de risco para a saúde pública?. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, v. 73, n. 1, p. 113-118, 2014.

RAMOS, Abel Junior Martins et al. As boas práticas de fabricação nas cantinas da Universidade Federal Rural da Amazônia-Ufra: o antes e o depois do treinamento dos colaboradores. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 11, p. 92920-92932, 2020.

SEIXAS, F. R. F. et al. Check-list para diagnóstico inicial das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de alimentos da cidade de São José do Rio Preto (SP). **Revista Analytica**, São Paulo, v. 8, n. 33, p. 36-41, 2008.

SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa et al. Boas práticas em serviços de alimentação: não conformidades. **Revista Eletrônica Diálogos Acadêmicos**, v. 10, n. 1, p. 79-91, 2016.

SOUZA, G. C. de.; SANTOS, C. T. B. dos; ANDRADE, A. A.; ALVES, L. Comida de rua: avaliação das condições higiênico sanitárias de manipuladores de alimentos. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 20, n. 8, p. 2329-2338, 2015.

SOUZA, Eliane Costa et al. Avaliação das boas práticas de manipulação em serviços de alimentação e nutrição localizados na cidade de Maceió, AL. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 270/271, p. 45-49, 2017.

TONDO, E. C., BARTZ, S. **Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos**. Porto Alegre: Sulina, 2012.

TORRES, Fernanda Paula de Silva et al. Análise microbiológica das mãos de manipuladores de alimentos em supermercados. **Hig. alim.**, p. e1039-e1039, 2020.

VERONEZI, Camila. A importância da implantação das Boas Práticas de Fabricação na indústria de alimentos. **Revista Saúde e Desenvolvimento**, v. 8, n. 4, p. 90-109, 2015.

WENDISCH, C. **Avaliação da qualidade de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares: construção de um instrumento**. (Dissertação de Mestrado). Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca: Rio de Janeiro, 2010.