



VIII Congresso de Pesquisa e Extensão da FSG
VI Salão de Extensão

<http://ojs.fsg.br/index.php/pesquisaextensao>

ISSN 2318-8014



BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM TEMPOS DE COVID-19: HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Mariana De Carli Pontel^a, Fernanda Bissigo Pereira^{a*}, Fernanda Pezzi^{a*}, Maria Luisa de Oliveira Gregoletto^{a*}

*Fernanda Bissigo Pereira, Fernanda Pezzi,
Maria Luisa de Oliveira Gregoletto,
endereço: Rua Os Dezoito do Forte, 2366 - Caxias do Sul - RS -
CEP: 95020-472.

Palavras-chave:

Higienização. Alimentos. Saúde.
Contaminação. Treinamento.

INTRODUÇÃO/FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA: A higiene é fundamental para prevenir várias doenças que podem ser transmitidas através de alimentos contaminados, o que constitui um dos principais problemas de saúde pública. Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), a higiene dos alimentos compreende todas as medidas necessárias para garantir a inocuidade dos alimentos, mantendo suas qualidades próprias e seu conteúdo nutricional (DE MELO VARGAS; DE MATOS, 2019). Para ter uma alimentação saudável, não basta conhecer os nutrientes e o valor nutritivo dos alimentos, é necessário cuidado com a higiene, pois esta é a ciência que tem como objetivo preservar a saúde e prevenir doenças através de práticas de limpeza ou higienização. Existem diversos tipos de higiene, mas as de importância relacionadas com os alimentos são a higiene pessoal, ambiental e a própria, dos alimentos (DA SILVA LIMA; SOARES, 2020). É importante atentar-se a alimentação e as medidas de higiene para melhorar a imunidade e evitar possíveis contaminações. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) em meio a pandemia do COVID-19 publicou uma nota técnica enfatizando a limpeza das mãos como uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. Salientando a importância de se garantir uma lavagem cuidadosa e frequente das mãos, principalmente, depois de: tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz; coçar os olhos ou tocar na boca; preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas; ao manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos e ao ir ao sanitário. Destacou que o álcool gel pode ser usado de forma complementar, embora ele não seja uma exigência, pode ser usado frequentemente, sem restrições, para manter a higiene das mãos. Já a secagem das mãos deve ser feita por meio de papel não reciclado ou outros métodos higiênicos (BRASIL, 2020). Nesse contexto, o objetivo do treinamento foi de reforçar e capacitar as colaboradoras da Unidade de

Alimentação e Nutrição (UAN) acerca da lavagem de mãos para a produção de alimentos seguros.

MATERIAL E MÉTODOS: O treinamento de “Boas Práticas de Fabricação em tempos de Covid-19” foi ministrado na UAN, na pia de assepsia, através da brincadeira da tinta guachê. Inicialmente foi escolhida uma voluntária para vestir uma luva e colocar vendas sobre os olhos, e após, a mesma lavou as mãos com o “sabonete”, sem saber que, na verdade, o “sabonete” era a própria tinta. Em seguida, foram observadas as partes em que realmente lavou as mãos (marcadas de tinta) e os lugares onde houve ausência de lavagem. Dessa forma, a atividade ilustrou as partes das mãos mais esquecidas durante a higienização. Depois da atividade foi feita a lavagem normal das mãos seguindo os passos de higienização do cartaz de orientação aos colaboradores sobre a correta lavagem das mãos. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** As colaboradoras manifestaram contentamento pela oportunidade da realização do treinamento de Boas Práticas de Fabricação, o qual consideraram adequado e importante para a capacitação profissional. Ademais, o treinamento obteve um resultado satisfatório para a lavagem de mãos, com ressalva para a lateral dos polegares. Observa-se a importância que exerce o manipulador na determinação da qualidade final do alimento que chega ao consumidor, pois sabe-se que estes profissionais são as fontes mais frequentes de contaminação, embora os equipamentos e superfícies dos ambientes também possam contaminar os alimentos. A falta de informação dos manipuladores de alimentos, em relação aos procedimentos adequados durante a higienização e manipulação, é de grande relevância, pois na maioria das vezes a manipulação incorreta não está associada ao descuido durante a preparação, mas com a falta de conhecimento dos procedimentos adequados. Por isso, o treinamento baseado nas boas práticas de fabricação alertando os manipuladores de suas responsabilidades e dos cuidados que se deve ter durante a preparação dos alimentos auxiliam na diminuição dos riscos para a saúde. Apesar de ser um procedimento simples, a lavagem das mãos, que é frequentemente esquecida, é imprescindível para que se evite a contaminação. **CONCLUSÃO:** A abordagem com as colaboradoras sobre o conhecimento das corretas práticas de higiene no local de trabalho, em relação aos hábitos e atitudes inadequadas ao manipular os alimentos auxiliou na capacitação das mesmas. Com os cuidados referentes a higienização das mãos, é possível contribuir para a qualidade dos alimentos oferecidos na empresa e também para uma melhor qualidade de vida e promoção da saúde em meio a pandemia.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos**. Brasília, 2020. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18.2020++Boas+Pr%C3%A1ticas+e+Covid+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b>>. Acesso em 26 jun. 2020.

DA SILVA LIMA, M. R.; SOARES, A. C. N. **Alimentação saudável em tempos de COVID-19: o que eu preciso saber?** Brazilian Journal of Health Review, v. 3, n. 3, p. 3980-3992, 2020.

DE MELO VARGAS, E.; DE MATOS, G. S. **CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**. IX SIEPEX-IX Salão Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão. 2019.