

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS E OS CUIDADOS COM O COVID-19 NO RETORNO AS AULAS.

Congresso Internacional em Produção de Refeições, Alimentação e Nutrição, 1ª edição, de 25/10/2021 a 28/10/2021
ISBN dos Anais: 978-65-81152-13-0

PRODUÇÃO.; Com o retorno das aulas presenciais nas escolas de ensino básico, se fez necessário o aumento nos cuidados sanitários, visando assim, minimizar o risco de transmissão do coronavírus para a comunidade escolar (FNDE, 2020). Além dos procedimentos adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária da unidade de alimentação e nutrição (UAN), foram adicionados procedimentos e cuidados para prevenção da transmissão do COVID-19. Mesmo que os alimentos sejam considerados improváveis veículos de transmissão desse vírus, considera-se fundamental o atendimento às Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos, uma vez que se busca garantir a entrega de alimentos seguros (ANVISA, 2020). Diante disso, a capacitação dos manipuladores tem como objetivo conscientizá-los em relação aos cuidados com as BPF em todas as etapas da produção. O estudo foi realizado nos meses de maio e junho/2021 em uma instituição de ensino (IE) privada situada no município de Maceió/AL. A IE dispõe de turmas da educação infantil ao ensino médio. A UAN dispõe de uma nutricionista responsável técnica (RT), com carga horária semanal de 18h. A alimentação e nutrição no ambiente escolar objetiva propor estratégias de promoção de saúde e de hábitos alimentares saudáveis durante o período letivo. Entre as atribuições obrigatórias realizadas pela RT estão: elaborar os cardápios, desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional, elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, implantar e supervisionar as atividades de pré preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações. Durante o estudo foi realizada uma capacitação com os manipuladores de alimentos. Os temas abordados foram: boas práticas de fabricação e manipulação dos alimentos, protocolo COVID-19 no retorno às aulas presenciais, cuidados no armazenamento e tipos de embalagem (primária, secundária e terciária), desinfecção e higienização, e saúde dos manipuladores. Os temas foram apresentados através de uma aula expositiva. Foram apresentados conceitos e protocolos de higienização preconizados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (FNDE, 2020). Durante a capacitação foi realizado um quiz com imagens contendo não conformidades (NC) identificadas e registradas durante a produção. A cada tópico abordado os manipuladores eram convidados a participar da discussão sobre o plano de ação necessário a correção da NC identificada. Após a realização da capacitação, identificou-se uma melhora na organização do local de trabalho (ex.: despensa), na limpeza e em outros setores da produção. Diante disso, percebe-se a importância de manter os funcionários capacitados. É obrigação do nutricionista RT em UAN possibilitar aos manipuladores o conhecimento necessário ao desenvolvimento de habilidades e das atividades específicas da ¹, CORREIA; Lyandra de Albuquerque Correia ², BOMFIM; Eryca Rayane Santos Matos ³, SILVA; Juliana Freire Feijó e ⁴

RESUMO

Com o retorno das aulas presenciais nas escolas de ensino básico, se fez necessário o aumento nos cuidados sanitários, visando assim, minimizar o risco de transmissão do coronavírus para a comunidade escolar (FNDE, 2020). Além dos procedimentos adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária da unidade de alimentação e nutrição (UAN), foram adicionados procedimentos e cuidados para prevenção da transmissão do COVID-19. Mesmo que os alimentos sejam considerados improváveis veículos de transmissão desse vírus, considera-se fundamental o atendimento às Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos, uma vez que se busca garantir a entrega de alimentos seguros (ANVISA, 2020). Diante disso, a capacitação dos manipuladores tem como objetivo conscientizá-los em relação aos cuidados com as BPF em todas as etapas da produção. O estudo foi realizado nos meses de maio e junho/2021 em uma instituição de ensino (IE) privada situada no município de Maceió/AL. A IE dispõe de turmas da educação infantil ao ensino médio. A UAN dispõe de uma nutricionista responsável técnica (RT), com carga horária semanal de 18h. A alimentação e nutrição no ambiente escolar objetiva propor estratégias de promoção de saúde e de hábitos alimentares saudáveis durante o período letivo. Entre as atribuições obrigatórias realizadas pela RT estão: elaborar os cardápios, desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional, elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, implantar e supervisionar as atividades de pré preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações. Durante o estudo foi realizada uma capacitação com os manipuladores de alimentos. Os temas

¹ Com o retorno das aulas presenciais nas escolas de ensino básico, se fez necessário o aumento nos cuidados sanitários, visando assim, minimizar o risco de transmissão do coronavírus para a comunidade escolar (FNDE, 2020). Além dos procedimentos adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária da unidade de alimentação e nutrição (UAN), foram adicionados procedimentos e cuidados para prevenção da transmissão do COVID-19. Mesmo que os alimentos sejam considerados improváveis veículos de transmissão desse vírus, considera-se fundamental o atendimento às Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos, uma vez que se busca garantir a entrega de alimentos seguros (ANVISA, 2020). Diante disso, a capacitação dos manipuladores tem como objetivo conscientizá-los em relação aos cuidados com as BPF em todas as etapas da produção. O estudo foi realizado nos meses de maio e junho/2021 em uma instituição de ensino (IE) privada situada no município de Maceió/AL. A IE dispõe de turmas da educação infantil ao ensino médio. A UAN dispõe de uma nutricionista responsável técnica (RT), com carga horária semanal de 18h. A alimentação e nutrição no ambiente escolar objetiva propor estratégias de promoção de saúde e de hábitos alimentares saudáveis durante o período letivo. Entre as atribuições obrigatórias realizadas pela RT estão: elaborar os cardápios, desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional, elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, implantar e supervisionar as atividades de pré preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações. Durante o estudo foi realizada uma capacitação com os manipuladores de alimentos. Os temas abordados foram: boas práticas de fabricação e manipulação dos alimentos, protocolo COVID-19 no retorno às aulas presenciais, cuidados no armazenamento e tipos de embalagem (primária, secundária e terciária), desinfecção e higienização, e saúde dos manipuladores. Os temas foram apresentados através de uma aula expositiva. Foram apresentados conceitos e protocolos de higienização preconizados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (FNDE, 2020). Durante a capacitação foi realizado um quiz com imagens contendo não conformidades (NC) identificadas e registradas durante a produção. A cada tópico abordado os manipuladores eram convidados a participar da discussão sobre o plano de ação necessário a correção da NC identificada. Após a realização da capacitação, identificou-se uma melhora na organização do local de trabalho (ex.: despensa), na limpeza e em outros setores da produção. Diante disso, percebe-se a importância de manter os funcionários capacitados. É obrigação do nutricionista RT em UAN possibilitar aos manipuladores o conhecimento necessário ao desenvolvimento de habilidades e das atividades específicas da produção.

² CORREIA; Lyandra de Albuquerque Correia

³ BOMFIM; Eryca Rayane Santos Matos

⁴ SILVA; Juliana Freire Feijó

deborahpinto@hotmail.com

PALAVRAS-CHAVE: Boas práticas, COVID-19, AULAS