Dificuldades para implantação e adesão no treinamento de Boas Práticas para manipuladores de alimentos

Autor(res)

Caroline Travasso Casarin Dos Reis
Débora Alves De Oliveira

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Introdução

A falta de aplicação das Boas Práticas em serviços de manipulação são as principais causas para ocasionar doenças transmitidas por alimentos, por isso é uma ferramenta exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), sendo obrigatória nos estabelecimentos que são produtores e manipuladores de alimentos.
As principais dificuldades na aplicação em um treinamento para Boas Práticas de Manipuladores incluem a falta de engajamento dos colaboradores devido a métodos teóricos ou monótonos, a resistência à mudança de hábitos estabelecidos, aos vícios adquiridos durante a carreira profissional do colaborador, a falta de compreensão sobre a importância das práticas, a dificuldade em adaptar o treinamento à realidade do local, e a necessidade de um treinamento contínuo e prático que muitas vezes não é implementado (Conceição, 2014).
As Boas Práticas em serviço de alimentação têm a finalidade de garantir a segurança do produto destinado ao consumo e a segurança alimentar do consumidor, evitando surtos de doenças transmitidas por alimentos. A não implantação ou aplicação incorreta, pode resultar em advertências, multas aplicadas nos estabelecimentos que não seguem os padrões estabelecidos (Silva et al; 2020).
Boas Práticas são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (Anvisa, 2004).
O manipulador de alimentos é toda pessoa que manipula diretamente os alimentos embalados ou não, as embalagens, os equipamentos e utensílios utilizados em alimentos, e as superfícies que entram em contato com os alimentos. Também é considerado manipulador de alimentos o funcionário que participe diretamente da oferta de refeições para crianças, idosos, e para qualquer pessoa que dependa de auxílio para ingestão de alimentos (Brasil, 2011).

Objetivo

Analisar fatores que geram obstáculos e dificuldades para a falta de implementação e adesão das normas de Boas Práticas de Manipulação pelos colaboradores em estabelecimentos que são produtores e manipuladores de alimentos.

Material e Métodos

Este estudo constitui-se em uma análise quantitativa. Foram realizadas buscas em bases de dados como Google

Acadêmico, SciELO. A principal fonte de pesquisa foi realizada sob a análise de legislações vigentes preconizadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Os descritores utilizados incluem: Treinamento de Boas Práticas, Boas Práticas de Manipulação, treinamento de manipuladores, Vigilância Sanitária.
A seleção ocorreu em três etapas: (1º) leitura dos resumos para triagem de artigos publicados nos últimos dez anos; (2°) análise crítica dos artigos; (3°) inclusão dos estudos que atendiam aos critérios de elegibilidade do tema referido. No total foram utilizados oito artigos para estudo.

Resultados e Discussão

A Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 da Anvisa e o Centro de Vigilância Sanitária (CVS) nº 5/2013 determina que todos os responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos devem ser submetidos a curso de capacitação periódicas. Treinamentos bem aplicados com métodos interativos, linguagem simples e clara e com periocidade tendem a ter mais adesão dos colaboradores, garantindo um alimento seguro para o consumidor, evitando as DTA's.
As DTA's são ocasionadas pela ingestão de alimentos contaminados pela presença de microrganismos patógenos que podem apresentar-se nos alimentos nos processos de plantio, colheita, transporte, armazenamento, manipulação até o consumo. As DTAs também podem ser causadas por toxinas, produzidas pelas bactérias (Staphylococcus aureus, Clostridium spp, Bacilluscereus, Escherichia coli, Vibriospp), vírus (Rotavírus, Noravírus), parasitas (Entamoebahistolytica, Giardialamblia, Cryptosporidiumparvum) e substâncias tóxicas (micotoxinas, metais pesados e agrotóxicos) (BRASIL, 2010).
O Manual de Boas Práticas é um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado. No manual está anexado os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) que auxiliam de forma clara o colaborador na execução dos procedimentos, facilitando a compreensão e adesão dos colaboradores (Anvisa, 2004).
Treinamentos excessivamente teóricos e monótonos podem não captar a atenção dos manipuladores, resultando em pouca absorção do conteúdo. A linguagem usada pode não ser adequada ao grau de instrução dos colaboradores, tornando o aprendizado difícil. Não utilizar exemplos práticos, visuais e que se conectem com o dia a dia dos manipuladores dificulta a compreensão e a aplicação do conhecimento. Para uma maior adesão do treinamento de Boas Práticas é necessário que o colaborador esteja atento e disposto a aderir todas as instruções disponibilizadas no treinamento, pois a falta de atenção dos manipuladores, resulta na deficiência de absorção do conteúdo (Silva, 2024).
Após o treinamento, é fundamental que a equipe seja supervisionada periodicamente para assegurar a aplicação das boas práticas. Monitorar o desempenho dos manipuladores e manter registros da participação nos treinamentos são obrigatórios (Anvisa, 2004).

Conclusão

Esse estudo evidenciou que, é necessário adaptar a linguagem de comunicação ao nível de entendimento de instrução do colaborador, usando figuras, vídeos ou dinâmicas, utilizando exemplos diários do dia a dia do manipulador para que fique claro a finalidade de cada informação, facilitando a aplicação do conhecimento.
Sendo assim é de extrema importância realizar treinamentos de Boas Práticas com frequência para maior adesão e fixação dos processos que estão envolvidos na manipulação de alimentos.

Referências

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação. 2017. Disponível em: https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução- RDC nº 216, de 15 set. 2004. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 13 set. 2025.

CONCEIÇÃO, Mirza de Souza; NASCIMENTO, Kamila de Oliveira do. Prevenção da transmissão de patógenos por manipuladores de alimentos: revisão bibliográfica. Revista Verde: Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável, Pombal, PB, v. 9, n. 5, p. 91-97, dez. 2014.

NETO, Amanda Barbosa; HAYAR, Jacqueline; Rocha, Ana Carolina Lavio; SILVA, Vanessa Dias. Conhecimento Antes e Depois de um Treinamento de Boas Práticas em Serviços de Alimentação para Manipuladores e Responsáveis Técnicos. Nutrição em pauta, 2015.

SÃO PAULO. Portaria 2619, de 6 de dezembro de 2011. Regulamenta Boas Práticas e determina outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Município de São Paulo, SP, 6 dez. 2011 p. 3.

SILVA, Márcia Renata da; NASCIMENTO, Kamila de Oliveira do. Treinamento de manipuladores de alimentos no segmento de fast-food e avaliação da aprendizagem utilizando a metodologia de Plickers. Research, Society and Development, [s.l.], v. 13, n. 12, p. e187131247820, 2024.

VIROLI, S. L. M. V. et al. Produção de um material didático para auxiliar na obtenção de boas práticas de manipulação dos alimentos. Revista Multidisciplinar do Nordeste Mineiro, v. 9, n. 1, p. 1-8, 2023. ISSN 2178-6925. Disponível em: https://revista.unipacto.com.br/index.php/multidisciplinar/article/view/1401. Acesso em: 13 set. 2025.