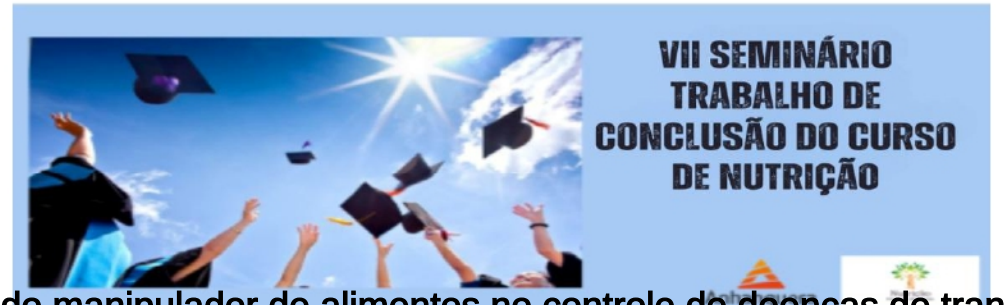


O papel do manipulador de alimentos no controle de doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA´s)

Autor(res)

Danielle Fernandes Alves
Vitória Alves Martins

Categoria do Trabalho

TCC

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA

Resumo

O presente trabalho teve como objetivo analisar o papel do manipulador de alimentos no controle das Doenças Transmitidas por Água e Alimentos (DTHA’s), destacando as falhas higiênico-sanitárias mais recorrentes em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN’s). A pesquisa foi desenvolvida por meio de uma revisão de literatura, focando em fontes científicas que tiveram publicação do ano de 2014 a 2024, mas não ficando restringido apenas a esse prazo de publicação, levando em consideração a relevância do material disponível. Os trabalhos foram pesquisados nas bases de dados SciELO, Google Acadêmico, Periódicos CAPES e documentos do Ministério da Saúde. Os resultados obtidos evidenciaram que os manipuladores de alimentos exercem papel essencial na segurança alimentar, sendo responsáveis diretos pela prevenção de contaminações microbiológicas durante o preparo e o manuseio dos alimentos. As principais falhas identificadas estão relacionadas à ausência de capacitação contínua, à má higienização das mãos, ao uso inadequado de uniformes e à contaminação cruzada. Verificou-se ainda que a implementação de programas de capacitação regulares, sob a supervisão técnica do nutricionista responsável, contribui significativamente para a redução dos riscos de DTHA’s e para a promoção de alimentos seguros e de qualidade. Conclui-se que a educação sanitária e o cumprimento rigoroso das Boas Práticas de Fabricação são estratégias fundamentais para assegurar a inocuidade dos alimentos e proteger a saúde dos consumidores.